Великолепная кухня

Любимые блюда
хасеки Хюррем-султан,
Сулеймана Великолепного
и других героев сериала

Айлин Сойдере

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В еде многие герои знаменитого турецкого сериала находили утешение и источник сил. Беременная Хюррем уплетала перепелов, здоровье переживающей Хатидже поддерживал шербет. Валиде сама признавалась, что может съесть целую тарелку своего любимого лимонного лукума, а Сюмбюль-ага то и дело заходил на кухню, чтобы раздобыть что-нибудь сладкое.

С этой книгой каждый сможет почувствовать себя на месте Шекера-аги, погрузившись в увлекательный мир восточной кухни, и приготовить блюда, которые ели любимые герои сериала «Великолепный век». Погрузитесь в эту чарующую атмосферу, наполните свою кухню ароматами пряностей, и, поверьте, эти моменты точно станут такими же великолепными!

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- Великолепная кухня
  -
  - Салаты
    -
    - Турецкий салат кысыр
    - Салат с кальмаром
    - Турецкий салат
    - Салат с мятой
    - Салат к плову
    - Салат с брокколи
    - Салат с травами и гранатом
    - Арабский салат с сыром фета
    - Турецкий салат с помидорами
    - Овощной салат с цукини и сыром
    - Салат с чечевицей
    - Салат из мяты и рукколы
  - Горячие блюда
    -
    - Нут с бараниной
    - Завтрак султана
    - Крем-суп из чечевицы
    - Кюрдан-кебаб
    - Форель в пряностях
    - Курица по-черкесски
    - Бараньи ребрышки с кускусом
    - Баклажаны в духовке
    - Борщ от Хюррем-Султан

- Долма из яблок
- Суджук с бобами
- Фаршированный цукини
- Цыпленок с чабрецом
- Мухлама
- Омлет со шпинатом
- Яичница-глазунья с луком
- Кебаб-плов
- Баклажан веером
- Турецкий пилав с орзо
- Смесь перцев
- Кебаб из баранины
- Тефтели со шпинатом
- Тушеная баранина с алычой
- Жареные баклажаны
- Баклажаны в панировке
- Рыбные котлеты с орехами
- Кёфта в лаваше
- Сарма с вишнями

○ Выпечка

-
- Турецкая лепешка
- Турецкий берёк
- Турецкие роллы
- Овощное пиде
- Пиде из телятины
- Пиде с креветками и сыром
- Борек с сыром и луком

○ Десерты

-
- Тулумба
- Джезерье
- Пахлава медовая
- Рахат-лукум ореховый
- Рахат-лукум цитрусовый
- Печенье по-турецки
- Пряные груши
- Турецкий молочный пудинг с клубникой
- Ашуре
- Плов с курагой, изюмом и орехами

○ Напитки

-
- Кофе по-турецки
- Яблочный чай

- Заготовки
  -
  - Маринованная свекла
  - Маринованная алыча
  - Сушеные баклажаны
-

Великолепная кухня
Любимые блюда хасеки Хюррем-Султан, Сулеймана Великолепного и других героев сериала

© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2024

Салаты

«Самое большое богатство – это ум. Самая большая нищета – глупость. Из всех страхов самый пугающий – самолюбование. Лучшее для твоего рода – это хороший характер.

Остерегайся водить дружбу с глупцами, ибо они, захотев принести тебе пользу, нанесут вред. Остерегайся водить дружбу и со скрягами, ибо в самый нужный момент они не сдвинутся с места и не поспешает тебе на помощь. Остерегайся водить дружбу с творящим зло, ибо он предаст тебя за мелочь и бросит.

И еще не води дружбу с лжецом, ибо он подобен миражу: далекое он покажет тебе как близкое, а близкое отдалит от тебя».

Турецкие салаты – это всегда обилие трав, зелени и свежих овощей, идеальная еда для жаркого турецкого климата.

Иногда для сытости в них добавляют разнообразные крупы (кускус, рис, чечевицу), а в качестве заправки используют либо лимонный сок, либо натуральный йогурт.

Вкус получается ярким, свежим, кисло-острым и, несмотря на использование, по сути, одних и тех же ингредиентов, никогда не повторяющимся.

Турецкий салат кысыр

«Время меняет всё, особенно мысли»

Морепродукты – частый ингредиент в османской кухне. Мясо кальмаров очень нежное и сочное, и оно не теряет своих вкусовых качеств даже в холодном виде.

Ингредиенты:

филе кальмара – 400 г
болгарский перец (желтый, красный, зеленый) – 3 шт.
огурец – 1 шт.
зеленый лук – 1 шт. (пучок)
укроп – 50 г
лимон – 0,5 шт.
оливковое масло – 40 мл
соль – по вкусу

Способ приготовления:

Кальмар нарезать тонкими кружочками и отложить в сторону. Перцы очистить от семян и нарезать дольками.

Вскипятить воду в ковшике, опустить туда филе кальмара, добавить соль, варить в течение 1 минуты.

Огурец нарезать соломкой, зеленый лук – кольцами, смешать с перцем. У укропа оборвать маленькие веточки, добавить в салат.

Готового кальмара выловить и переложить на тарелку, дав стечь воде. Дать остыть и добавить кольца кальмара в салат, перемешать.

Добавить сок половины лимона, оливковое масло и соль.

Всё как следует перемешать.

Салат с кальмаром

> «Доверие, как и сердце, представляет собой дворец, сделанный из стекла. Однажды ты видишь, как он разбивается, и тогда каждый из миллиона осколков вонзается в душу человека»

Салат Kisir иногда называется еще салатом для «девичьих посиделок», потому что он свежий и легкий, подается холодным и насыщает даже тогда, когда нет аппетита. Такой салат наверняка часто подавали в покои Хатидже.

Ингредиенты:

кускус – 50 г
помидор – 2 шт.
огурец – 2 шт.
мята – 50 г
лимон – 1 шт.
оливковое масло – 20 г
соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

Кускус слегка обжарить на сухой сковороде и залить стаканом горячей воды.

У помидоров круговым надрезом удалить плодоножки, надрезать кожуру нижней части крест-накрест, опустить на пару минут в кипящую воду. Достать, полить холодной водой, снять кожуру и убрать семенную часть. Нарезать кубиками.

С огурцов снять кожуру, удалить семенную часть, нарезать кубиками.

Листики мяты отделить от стеблей, мелко нарезать.

Выложить в глубокую миску мяту, огурцы, помидоры, добавить кускус. Выжать половину лимона, добавить оливковое масло, посыпать солью и перцем по вкусу.

Перемешать.

Подавать, украсив долькой лимона, зеленью и помидором.

Турецкий салат

«Когда твой друг в один прекрасный день становится твоим врагом, это лишь результат твоих собственных поступков»

В этот салат добавляются грецкие орехи – они создают интересную структуру и придают слегка терпкий вкус блюду. Ингредиентов в этом салате немного, но он станет отличным гарниром к сочному мясу, освежит и заставит почувствовать яркость вкуса свежих овощей и зелени.

Ингредиенты:

рубленый красный перец – 5 г
укроп – 50 г
листовой салат – 200 г
чеснок – 2 дольки
йогурт – 4 ст. л.
соль – 5 г
лимон – 1 шт.
грецкие орехи – 100 г
оливковое масло – 20 мл

Способ приготовления:

Красный перец мелко порубить. У укропа отрезать стебли, мелко нарезать зелень.

Листья салата отделить от ножки, крупно нарвать руками и выложить на тарелку.

Чеснок мелко нарезать и смешать с йогуртом. Добавить соль, от лимона отрезать кружок толщиной 1 см, выдавить сок в йогурт, размешать и полить листья салата.

Орехи измельчить, посыпать салат ими и рубленым красным перцем. Полить оливковым маслом.

Салат с мятой

«Что же… дипломатия – это неплохо: сначала любезно поговорим, а затем сровняем с землей»

Яркий свежий салат с насыщенным вкусом помидоров и перца, который оттеняет легкий привкус мяты.

Ингредиенты:

помидоры – 3 шт.
мята – 10 г
лимоны – 2 шт.
болгарский перец – 100 г
лук красный – 150 г
оливковое масло – 10 г
черный молотый перец – 20 г
соль – 10 г

Способ приготовления:

Помидоры нарезать тонкими дольками, лук – тонкими полукольцами.

У перца удалить семена и тоже тонко нарезать. У мяты оборвать листики, мелко нарезать их и добавить к овощам.

Полить лимонным соком, влить оливковое масло, добавить перец и соль.

Всё перемешать, подавать, украсив листиками мяты.

Салат к плову

«Если нет любви, меня тоже нет»

Этот салат – настоящий фейерверк вкуса, потому что в нем смешивается вкус мелко порубленных овощей, зелени и специй. Идеальный гарнир к пряному горячему плову.

Ингредиенты:

болгарский перец – 1 шт.
острый перец – 2 шт.
лук зеленый – 2 шт.
помидоры – 4 шт.
огурец – 1 шт.
петрушка – 50 г
свежая мята – 50 г
луковица – 1 шт.
лимон – 1 шт.
оливковое масло – 20 мл
смесь сухих трав – 20 г
соль – 5 г
красный молотый перец – 5 г
сумах – 20 г

Способ приготовления:

Болгарский и острый перцы очистить от семян и мелко нарезать.

Зеленый лук нарезать тонкими колечками. Помидоры разрезать на дольки, снять кожуру и удалить семенную часть, мелко нарезать.

Огурец очистить от кожуры, ложкой удалить семена, нарезать мелкими кубиками. Петрушку и листики мяты мелко порубить. Лук мелко нарезать.

Все ингредиенты перемешать. Добавить выжатый из лимона сок, оливковое масло, специи, соль, перемешать и подавать.

Салат с брокколи

«В этом мире, если ты не можешь перетерпеть то, что с тобой случилось, беды не оставят тебя, и ты не сможешь даже сделать шага вперед»

Некоторые ингредиенты этого салата требуют варки, и времени на его приготовление уйдет чуть больше, но в конечном итоге яркий вкус заправленных йогуртом и лимонным соком овощей стоит затраченных усилий.

Ингредиенты:

брокколи – 1 шт.
морковь – 2 шт.
кукуруза – 150 г
чеснок – 1шт.
красный лук – 1 шт.
петрушка – 50 г
натуральный йогурт – 200 г
зеленый горошек – 150 г
лимон – 1 шт.
соль – 5 г
сумах – 20 г
оливковое масло – 20 мл

Способ приготовления:

Брокколи разобрать на соцветия. Морковь нарезать крупными кружками. Отделить зерна кукурузы от початка. Сварить вместе морковь, брокколи и кукурузу до готовности овощей.

Лук, чеснок и петрушку мелко нарезать, смешать с йогуртом.

В миску добавить готовые морковь, брокколи, кукурузу, зеленый горошек, влить соус, выдавить сок из лимона, посолить, перемешать.

Посыпать сумахом, полить оливковым маслом. По желанию – украсить маринованными корнишонами.

Салат с травами и гранатом

– Напомни мне, как называют искусное притворство?
– Дипломатией. А еще – политикой.

Сочный терпкий гранат, соленые оливки и зелень.

Ингредиенты:

гранат – 1 шт.
белый лук – 1 шт.
молодой зеленый лук – 2 шт.
соль – 5 г
гранатовый сок – 10 мл
лимон – 1 шт.
оливковое масло – 20 мл
томатная паста – 1 ст. л.
петрушка – 1 пучок
орегано – 10 г
маслины – 10 шт.
оливки – 10 шт.
красный перец чили – 1 шт.

Способ приготовления:

Гранат нарезать на дольки, отделить зерна, высыпать их в миску. Белый лук нарезать тонкими полукольцами, добавить к гранату.

Зеленый лук нарезать колечками, добавить в миску, влить гранатовый сок, посолить, выжать лимонный сок, добавить оливковое масло и томатную пасту – все тщательно перемешать.

Нарезать петрушку и орегано, добавить в салат. Положить маслины и оливки.

Выложить на тарелку, посыпать нарезанным перцем чили. Подавать с зерновым хлебом.

Арабский салат с сыром фета

«Смелость – это хорошо, но в меру, иначе это глупость»

Сыр фета – еще один часто используемый ингредиент для салатов и всей восточной кухни.

Его солоноватый вкус отлично сочетается со вкусом трав и специй. Вяленые томаты добавляют салату пикантности.

Ингредиенты:

красный болгарский перец – 1 шт.
вяленые томаты – 50 г
маслины – 100 г
сыр фета – 100 г
помидор – 2 шт.
оливковое масло – 20 мл

Способ приготовления:

Перец болгарский очистить от семян, нарезать мелкими кубиками, пересыпать в миску.

Вяленые томаты нарезать, добавить к перцу. Маслины порезать на четыре части, добавить в салат.

Сыр фета размять и добавить в салат. Заправить оливковым маслом, всё тщательно перемешать.

Помидоры нарезать тонкими слайсами и выложить на тарелку с двух сторон.

Между ними выложить горкой салат, украсить листиками свежей петрушки.

Турецкий салат с помидорами

> «Если и есть что-то сложнее, чем принять решение, так это отказаться от уже принятого. Иногда это слабость, а иногда – преимущество»

Еще одна вариация классических турецких салатов из свежих овощей и зелени с добавлением орехов и гранатового соуса

Ингредиенты:

грецкие орехи – 100 г
болгарский перец – 200 г
перец чили – 2 шт.
помидоры – 4 шт.
красный лук – 1 шт.
огурец – 2 шт.
зеленый лук – 2 пучка
лимон – 1 шт.
гранатовый соус – 2 ст. л.
оливковое масло – 20 мл
соль – 5 г
свежая мята – 50 г
свежая петрушка – 50 г
молотый красный перец – 5 г

Способ приготовления:

Перец очистить от семян, нарезать кубиками. Перец чили мелко нарезать. Помидоры нарезать тонкими дольками.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Огурцы разрезать пополам и порезать полукольцами. Зеленый лук мелко нарезать. Орехи измельчить.

Всё переложить в миску. Выдавить сок одного лимона, добавить соус, оливковое масло, соль, листики мяты и петрушки (не нарезать). Всё тщательно перемешать.

Выложить на тарелку, посыпать красным молотым перцем, подавать с черным ржаным хлебом.

Овощной салат с цукини и сыром

«То сердце не поймёт печали безысходной,
Которому взирать на радости угодно.
Я не виню тебя, как исстари идёт:
О тех, кто заточён, не думает свободный»

Слегка хрустящие цукини, сочный редис и сыр фета – турецкая вариация греческого салата. Очень интересный, свежий и насыщенный вкус.

Ингредиенты:

цукини – 3 шт.
редис – 7 шт.
тимьян – 10 г
соль – 5 г для цукини + 5 г в салат
перец чили – 5 г
лимон
оливковое масло – 20 мл
сыр фета – 50 г

Способ приготовления:

Цукини разрезать пополам и нарезать вдоль тонкими слайсами. Опустить цукини в кипящую воду, посолить и отварить в течение 2–3 минут.

У редиса отрезать хвостики и нарезать тонкими кольцами. Посыпать редис тимьяном.

Цукини шумовкой, чтобы убрать лишнюю воду, переложить в миску. Перец чили нарезать тонкими колечками.

На тарелку выложить редис с тимьяном, цукини, посыпать перцем чили, полить соком лимона и оливковым маслом. Посолить и всё аккуратно перемешать.

Сыр фета разломать на кусочки и положить сверху салата. Украсить листиками тимьяна.

Салат с чечевицей

> «Жажда власти, ярость, любовь и ненависть – всё это опасные чувства. И если не держать их в узде, то достаточно и одного из них, чтобы привести человека к беде»

Это, наоборот, очень сытный за счет круп салат. Но в охлажденном виде и в сочетании с петрушкой он может стать интересным открытием, когда хочется насытиться, но не переедать.

Ингредиенты:

чечевица – 200 г
вода – 400 г + 100 г для чечевицы + 250 г для риса
рис – 200 г
тмин – 5 г
соль – 5 г
белый лук – 1 шт.
оливковое масло – 20 мл
томатная паста – 2 ст. л.
свежая петрушка – 50 г
свежая мята – для украшения

Способ приготовления:

Отварить чечевицу в одной кастрюле, в другой – отварить рис. Добавить тмин в рис, посолить.

С чечевицы слить воду. Лук мелко нарезать, добавить в сотейник, влить оливковое масло, добавить чечевицу, смешать с томатной пастой, залить 100 г воды и тушить несколько минут до мягкости лука.

Рис промыть, дать стечь лишней воде. Смешать рис и чечевицу, посыпать мелко нарезанной петрушкой, украсить листиками мяты.

Салат из мяты и рукколы

«Женщина всегда всё поймет, глядя просто в глаза. Слов не надо»

Терпкая горечь рукколы и освежающий вкус мяты, приправленный остротой и сочностью перца.

Ингредиенты:

руккола – 50 г
мята – 50 г
перец чили – 10 г
болгарский перец – 200 г
лимон – 1 шт.
соль – 5 г
молотый красный перец – 5 г
оливковое масло – 20 мл

Способ приготовления:

Рукколу и листики мяты отделить от стеблей, смешать.

Перец чили очистить от семян, нарезать тонкими колечками, болгарский перец также очистить от семян и порезать соломкой.

Смешать с зеленью.

С лимона снять цедру, оставшуюся часть лимона выжать в салат, добавить мелко нарезанную цедру, посолить, посыпать молотым красным перцем, полить оливковым маслом.

Всё перемешать.

Горячие блюда

> «Власть – это рубашка из огня. Если умеешь носить ее верой и правдой, она будет оберегать тебя и уничтожит твоих врагов.
>
> Однако стоит поддаться гордыне и своё место забыть, тогда она самого тебя сожжет тут же»

Основные блюда турецкой кухни – это ее сердце. Обилие специй, простые ингредиенты, много овощей, которые запекаются, фаршируются и поджариваются вместе с мясом, сочетание остроты и сладости…

Из мяса в основном используются баранина и телятина, из круп – булгур, нут и рис, а из овощей, как правило, в рецептах присутствуют баклажаны, лук и болгарский перец. И конечно же, много пряностей.

Для турецкого народа важность еды заключалась не только в том, как правильно готовить и какие соусы стоит использовать, а в том, что каждый прием пищи был похож на таинство и становился поводом для того, чтобы вся семья собралась за одним столом и обсудила важные моменты прошедшего или грядущего дня.

Нут с бараниной

«Пусть никто тебя не любит, я люблю, и этого достаточно. Оставь людей – пусть болтают,
ведь ворожейка счастлива и приворожённый доволен»

Нут еще называют «турецким горохом», и это неслучайно, потому что в турецкой кухне часто используется именно эта культура. В сочетании с сочным мясом ягненка, помидорами и зеленью нут насыщается богатством вкуса и теплой остротой.

Ингредиенты:

перец острый – 1 шт.
масло сливочное – 50 г
белый лук – 2 шт.
баранина – 200 г
нут – 150 г
томатная паста – 150 г
соль – 10 г
вода – 50 г + 2 стакана
помидор – 2 шт.
зелень – 50 г

Способ приготовления:

Заранее замоченный нут пересыпать в сотейник, залить водой и отварить в течение 50 минут.

Лук очистить и нарезать крупными кубиками, переложить в разогретую сковороду, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Жарить, перемешивая путем подбрасывания лука на сковороде, до золотистой корочки.

Баранину нарезать тонкими ломтиками, затем кубиками, добавить к луку. Посолить. Жарить до золотистой корочки на мясе. Острый перец разрезать вдоль, удалить семена, половинки положить к мясу.

Томатную пасту смешать с водой в равных пропорциях, размешать, добавить в сковороду, все перемешать, тушить на среднем огне. Добавить нут, залить примерно двумя стаканами воды, чтобы она покрывала содержимое сковороды. Вынуть

половинки перца, продолжать тушить.

Один помидор разрезать на дольки, снять кожицу и удалить семенную часть. Нарезать кубиками, добавить в сковороду, тушить еще 20 минут на медленном огне (до готовности нута). Выложить на тарелку, нарезать кубиками помидор, украсить им и зеленью.

Завтрак султана

> «Душа моей души, мой повелитель! Привет тому, кто поднимает утренний ветерок; молитва к тому, кто дарует сладость устам влюбленным; хвала тому, кто полнит жаром голос возлюбленных; почтение тому, кто обжигает, точно слова страсти; безграничная преданность тому, кто осиян пречистой светлостью, как лица и главы вознесенных; тому, кто является гиацинтом в образе тюльпана, надушенного ароматом верности; слава тому, кто перед войском держит знамя победы…»

Завтрак в Турции – не просто прием пищи, а настоящая традиция. По-турецки завтрак называется kahvaltı – «до кофе», и подают его, соответственно, до первой чашечки кофе.

Жизнь султана полна тяжелых решений и сложных поступков, поэтому и завтрак должен быть обильным, достойным великого правителя и способным наполнить его энергией на день вперед.

Яичница (Sahanda yumurta) – одно из основополагающих блюд в турецком завтраке, и ее принято дополнять овощами и зеленью.

Ингредиенты:

яйца перепелиные – 11 шт.
помидоры черри – 100 г
шпинат – 100 г
масло оливковое – 10 г
соль – 10 г
смесь перцев – 20 г

Способ приготовления:

Перепелиные яйца разбить и вылить в миску, не повредив желтков. Помидоры черри помыть, разрезать вдоль и отложить в сторону. Шпинат тщательно промыть, обсушить, удалить стебли, а листья нарезать тонкими лентами.

На разогретую сковороду налить половину оливкового масла, в течение минуты обжарить шпинат (он должен уменьшиться в объеме). Добавить к нему помидоры черри и перемешивать в течение минуты, слегка потряхивая сковороду, чтобы не

нарушить целостность помидоров.

Распределить овощи и зелень равномерно по сковороде, влить оставшееся масло, в центр аккуратно добавить яйца. Посыпать солью и смесью перцев. Жарить на медленном огне несколько минут, чтобы белок схватился, а желток оставался жидким.

Выложить на тарелку, по желанию украсить зеленью и подавать на стол.

Крем-суп из чечевицы

«Как бы ни высока была гора, любой ее склон может стать тропой»

Крем-суп из чечевицы в Турции готовят круглый год, и это самый популярный суп османской кухни, по аналогии с русским куриным бульоном. Им поят больных и раненых, чтобы восполнить их силы. Густой и питательный, он в то же время нежный по консистенции и вкусу, а добавление красного перца делает его согревающим и острым.

Ингредиенты:

белый лук – 2 шт.
помидор – 1 шт.
рис – 100 г
чечевица – 100 г
баранина – 200 г
свежая мята – 10 г
петрушка – 10 г
перец черный горошком – 10 г
соль – 10 г
бульон – 200 г
лавровый лист – 3 шт.
оливковое масло – 30 г
сухарики – 100 г
лимонный сок – 20 г

Способ приготовления:

Баранину залить водой, добавить лавровый лист и перец горошком, довести до кипения, снять пену.

Лук очистить, мелко нарезать. В сковороде нагреть 10 граммов оливкового масла, добавить лук, чечевицу, рис, обжарить несколько минут на среднем огне. 200 граммов бульона вылить в сковороду, довести до кипения, тушить на медленном огне. Один помидор нарезать на дольки, очистить от кожицы и семенной части, нарезать кубиками.

В сотейник вылить 10 граммов оливкового масла, добавить помидор, довести до кипения и тушить на слабом огне.

Содержимое сковороды переложить в сотейник к тушеному помидору, оставить на медленном огне.

На сухой сковороде обжарить нарезанный кубиками хлеб для сухариков. Посолить, влить 10 граммов оливкового масла, перемешивать путем подбрасывания содержимого сковороды. Сотейник снять с огня, измельчить чечевицу в сотейнике с помощью погружного блендера. Мяту и петрушку мелко нарезать, из половинки лимона выжать сок. Налить в миску суп, посыпать зеленью, украсить сухариками, сбрызнуть лимонным соком.

Кюрдан-кебаб

«Беда учит лучше всех предостережений и советов»

Кебаб – это одно из самых популярных блюд турецкой кухни, и его вариаций несметное множество. Кюрдан-кебаб в переводе – «мясной шарик на зубочистке»: жареное рубленое мясо, завернутое в баклажаны, пропитанное соком запеченных овощей. Очень сочно, сытно и вкусно.

Ингредиенты:

телятина – 200 г
томатная паста – 50 г
соль – 20 г
лук белый – 1 шт.
помидоры черри – 5 шт.
помидор – 1 шт.
хлеб – 50 г
молоко – 200 г
оливковое масло – 20 г
баклажаны – 2 шт.
вода – 100 г + 50 г
смесь перцев – 20 г
сахар – 10 г
зира – 10 г
розмарин – 10 г

Способ приготовления:

Лук мелко нарезать, телятину нарезать тонкими ломтиками и кубиками, перемешать с луком, нарезая в рубленый фарш. Хлеб порезать ломтиками, залить молоком, пропитать и перемешать. Смешать фарш и хлебную массу, посолить, сформировать котлеты.

Разогреть в сковороде оливковое масло, выложить котлеты, обжаривать на сильном огне до румяной корочки.

Баклажаны порезать вдоль вместе с кожурой, тонкими ломтиками, выложить в кастрюлю, залить 100 г воды, посолить, как следует пропитать рассолом.

Готовые котлеты выложить на тарелку, в сковороду от котлет

выложить баклажаны, обжаривать до золотистого цвета, переложить на тарелку.

Помидоры черри разрезать пополам, в сотейник налить оливковое масло, разогреть, выложить помидоры, слегка обжарить. Добавить томатную пасту, перемешать, добавить 50 г воды, сахар и специи.

Выложить два ломтика баклажана крест-накрест, сверху положить котлету, завернуть, повторить с оставшимися. Помидор нарезать кольцами, выложить сверху, скрепить с котлетой и баклажаном шпажками и положить в сотейник к томатному соусу. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 15–20 минут. Готовый кебаб украсить зеленью.

Форель в пряностях

> «Разве не любовь является сутью всего, что сотворено в этом мире? Остальное всё бренно: оно уходит, умирает. Но только не любовь: лишь она способна пребывать в мире вечно»

Белая рыба, пропитанная соком лимона и трав, внесет разнообразие в обилие мясных блюд. Именно такую форель подавали Хюррем в ее покоях, и ей она пыталась накормить Гюльнихаль, чтобы проверить, не отравлено ли блюдо.

Ингредиенты:

форель – 2 шт.
тимьян – 10 г
зира – 10 г
кориандр – 10 г
смесь перцев – 10 г
розмарин – 10 г
соль – 10 г
оливковое масло – 20 г
свежий укроп – 20 г
шпинат – 50 г
лимон – 1 шт.
лимонный сок – 20 г

Способ приготовления:

Сухие травы смешать в отдельной емкости, добавить соль, как следует перетереть. Рыбу очистить от внутренностей, разрезать вдоль брюха, как следует обмазать маслом внутри.

Положить внутрь веточки укропа и обильно посыпать смесью специй внутри и снаружи. Сверху полить маслом, равномерно распределяя специи по рыбе, при необходимости присыпать еще.

Выложить рыбу на противень и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 20–30 минут.

На тарелку выложить листья шпината, сверху – готовую рыбу; лимон порезать на дольки и выложить вокруг. Полить сверху лимонным соком.

Курица по-черкесски

«Человек вынужден мириться со смертью, иначе он не обретет покой»

Такая курица – классическое черкесское блюдо, принятое в имперской османской кухне. Ее подавали к столу султана и его семьи, ведь нежное куриное мясо в насыщенном ореховом соусе – блюдо, несомненно, достойное Повелителя.

Ингредиенты:

вода – 200 г
свежая петрушка – 30 г
морковь – 1 шт.
чеснок – 6 долек
лук – 1 шт.
куриное филе – 1 шт.
черный перец горошком – 10 зерен
соль – 5 г
грецкие орехи – 70 г
тмин – 5 г
сухой хлеб – 2 ломтика
толченый перец – 2 г
кориандр – 20 г
хлеб – 1 батон
оливковое масло – 20 г
молотый перец чили – 5 г

Способ приготовления:

Воду налить в сотейник, поставить на огонь и вскипятить. Добавить петрушку в кипящую воду, следом положить разрезанную вдоль на четыре части помытую, но нечищеную морковь и 3 дольки чеснока. Луковицу очистить, разрезать на четыре части и добавить в сотейник.

Куриное филе разрезать поперек не до конца, добавить к овощам. Добавить перец и соль.

3 дольки чеснока размять тыльной стороной ножа, переложить в миску или ступку. Туда же всыпать грецкие орехи, как следует перетереть, добавить тмин, снова перетереть.

Сухой хлеб разрезать и измельчить тыльной стороной ножа, чтобы получились толченые сухари. Добавить хлебную крошку к ореховой массе, перемешать. Добавить перец, кориандр и соль, перемешать.

Добавить к массе пару ложек бульона из сотейника, перемешать. Выложить на тарелку вареную курицу, разобрать на волокна. Добавить орехово-сухарную смесь, перемешать с курицей. Хлеб разрезать на ломтики, обжарить на сухой разогретой сковороде на сильном огне.

В сковороду добавить оливковое масло и молотый перец чили, обжарить. Выложить курицу на ломтики поджаренного хлеба, посыпать перцем, сверху налить перечное масло. Украсить свежей зеленью и грецкими орехами.

Бараньи ребрышки с кускусом

«Новый день – новый мир. Надо действовать»

Сочная, пропитанная ароматами специй баранина на подушке из нежного кускуса со свежим салатом из кабачка.

Ингредиенты:

корица – 10 г
смесь перцев – 20 г
карри – 10 г
куркума – 10 г
баранина – 5 ребрышек
кускус – 100 г
соль – 10 г
зелень – 50 г
оливковое масло – 20 г
кабачок – 100 г
мята – 10 г
йогурт – 20 г
сливочное масло – 50 г

Способ приготовления:

Корицу, карри, куркуму насыпать в сотейник, поставить на средний огонь и залить стаканом воды. Добавить соль, довести до кипения.

Кускус обжарить на сильном огне на сухой сковороде в течение минуты, отставить в сторону. Влить горячую пряную смесь, накрыть крышкой. В другую сковороду налить 10 г оливкового масла, нагреть на сильном огне, выложить ребрышки и обжарить до золотистого цвета с одной стороны.

Смесь перцев растолочь, перевернуть ребрышки, посыпать перцем с одной стороны. Обжарить вторую сторону до золотистой корочки, снова перевернуть и посыпать перцем вторую сторону.

Готовый кускус перемешать, влить 10 г оливкового масла, снова перемешать и накрыть крышкой.

Кабачок очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Свежую мяту мелко нарезать, добавить к кабачку, смешать с йогуртом, добавить соль, всё тщательно перемешать. Ребрышки

выложить на тарелку, в сковороду из-под них налить небольшое количество воды, добавить нарезанное кубиками сливочное масло, растопить.

Кускус выложить на тарелку, рядом положить ребрышки, сверху полить растопленным маслом, украсить зеленью. Подавать с салатом из кабачка.

Баклажаны в духовке

«Если довелось влюбиться, будь готов к печали от разлук»

Пикантная закуска из баклажанов со специями станет отличным дополнением к основным блюдам. В сочетании с грубым ржаным хлебом такие баклажаны раскроются по-новому.

Ингредиенты:

баклажаны – 2 шт.
оливковое масло – 100 г
чеснок – 1 головка
соль – 20 г
кунжут – 30 г
тмин – 10 г
перец острый – 2 шт.
смесь перцев – 10 г
мята – 10 г

Способ приготовления:

Баклажаны вместе с кожурой разрезать вдоль, сделать небольшие надрезы крест-накрест по мякоти, выложить на противень.

Полить 50 граммами оливкового масла, поставить в духовку и запекать при температуре 200 градусов до мягкости (примерно 15 минут).

Чеснок раздавить тыльной стороной ножа, очистить, мелко порубить, посыпать 10 граммами соли, тщательно перемешать.

Кунжут тщательно перетереть в ступке, добавить к чесноку, влить 50 граммов оливкового масла, перемешать.

Баклажаны достать из духовки, отрезать кончики, очистить от кожуры, мелко порубить, переложить в сотейник, добавить к ним чесночную смесь. Посыпать тмином, добавить 10 граммов соли и один мелко нарезанный острый перец, перемешать.

Выложить всё на тарелку. Украсить острым перцем, нарезанным тонкими кольцами, листиками свежей мяты, посыпать смесью перцев.

Борщ от Хюррем-Султан

«Моему пронзенному сердцу нет на свете лекарств.
Душа моя жалобно стонет, как свирель в устах дервиша.
И без лица твоего милого я как Венера без солнца
Или же маленький соловушка без розы ночной»

Хюррем Султан вполне могла бы внести разнообразие в рацион падишаха, научив поваров готовить блюда, которые были популярны у нее на родине. Однако и сама Хюррем всем сердцем полюбила восточные блюда. И всё же приведем здесь один из рецептов, которым вполне могла бы угощать Султана любовь всей его жизни.

Ингредиенты:

капуста – 100 г
картофель – 3 шт.
свекла – 80 г
чеснок – 2–5 шт.
морковь – 1 шт.
петрушка – 20 г
зелень – 50 г
томатная паста – 10 г
перец болгарский – 100 г
помидоры – 150 г
лук репчатый – 50 г
подсолнечное масло – 20 г + 20 г
лавровый лист – 20 г
соль – 10 г + 10 г
сахар – 10 г
лимон – 1 шт.
баранина – 5 вареных ребрышек
черный молотый перец – 20 г
йогурт – 20 г

Способ приготовления:

Картофель очистить, нарезать кубиками, залить холодной водой и поставить на средний огонь. Морковь очистить и порезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Сковороду поставить на сильный огонь, влить подсолнечное масло, нагреть, начать обжаривать лук. В другой сковороде нагреть еще подсолнечное масло, свеклу нарезать тонкой соломкой и обжарить на сильном огне.

Морковь добавить к луку и продолжать обжаривать до золотистой корочки. Добавить лавровый лист и соль.

Капусту нашинковать, добавить в кастрюлю к картофелю, довести до кипения. Болгарский перец нарезать соломкой, добавить к моркови и луку.

Помидоры нарезать дольками, очистить от кожуры, порубить кубиками, обжарить со свеклой, добавить сахар, выжать сок из одного лимона.

Ребрышки отделить от кости, нарезать, добавить в кастрюлю к овощам. Туда же добавить обе зажарки, посолить, поперчить, варить на небольшом огне до готовности.

Налить борщ в тарелку, украсить мелко нарезанной зеленью и ложкой йогурта.

Долма из яблок

«Люди недаром говорят: характер закладывается в колыбели»

Долма – это фаршированные овощи или листья с начинкой из мяса или риса. Мы приведем рецепт, в котором вместо овощей используются яблоки: их сочность и кисло – сладкий вкус отлично сочетаются с мясной сытной начинкой.

Ингредиенты:

рис – 100 г
яблоки – 10 шт.
луковица – 1 шт.
черный изюм – 1 ст. л.
говяжий фарш – 500 г
смесь перцев – 10 г
корица – 2 г
соль – 5 г
мята – 1 ст. л.
томатная паста – 1 ст. л.
оливковое масло – 20 мл
сахар – 5 г
чеснок – 1 шт.
вода – 100 мл + 1,5 стакана

Способ приготовления:

Рис отварить до полуготовности.

У яблок отрезать верхнюю часть, отложить в сторону. Вырезать семена и убрать мякоть, оставив примерно полсантиметра. Мякоть от яблок понадобится чуть позже – отложим ее в сторону.

Лук мелко нарезать, смешать с изюмом и добавить к ним остывший рис, перемешать. Добавить сырой говяжий фарш. Смесь перцев тщательно перетереть в ступке, посыпать начинку, добавить корицу и соль.

У свежей мяты оборвать листики, мелко нарезать, добавить к рису и фаршу. Влить воду, всё тщательно перемешать.

Нафаршировать яблоки начинкой. Мякоть от яблок мелко

нарезать, выложить в форму, добавить томатную пасту, полтора стакана воды, оливковое масло, сахар, всё как следует перемешать.

Выложить в соус нафаршированные яблоки, мелко порезанный чеснок и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Запекать в течение 40 минут (до готовности мяса). Следить, чтобы не пригорел соус.

Готовую долму выкладываем на тарелку, поливаем сверху соусом, украшаем листиками мяты и изюмом.

Суджук с бобами

«Наше убежище – это любовь.
Наше спасение в ней»

Суджук – это сыровяленые колбасы, распространенные у многих народов. В период правления Османской империи суджук стал популярен в арабской кухне как продукт с питательными свойствами и длительным сроком хранения. В сочетании с сытными бобами, напитанными пряным соусом, это блюдо наверняка было незаменимым в победоносных походах султана.

Ингредиенты:

белая фасоль – 500 г
луковица – 1 шт.
болгарский перец (зеленый и красный) – 2 шт.
подсолнечное масло – 20 г
суджук – 200 г
томатная паста – 2 ст. л.
горячая вода или бульон – 2–3 стакана
соль – 5 г
чабрец – 10 г
помидор – 4 шт.
сушеные помидоры – 20 г
сумак – 20 г
петрушка – 30 г

Способ приготовления:

Фасоль варить на медленном огне в течение 2 часов, слить воду и отставить в сторону. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить на сухой сковороде на среднем огне несколько минут, затем влить подсолнечное масло.

Перец нарезать дольками, добавить к луку, обжаривать на сильном огне 2–3 минуты.

Суджук порезать кружочками средней толщины, положить в сковороду, добавить томатную пасту и фасоль.

Влить горячую воду или бульон, посолить, добавить веточки чабреца, тушить на среднем огне.

Помидоры разрезать на дольки и еще пополам, крупными

кусками, добавить в сковороду вместе с сушеными помидорами, сумаком и мелко нарезанной петрушкой. Тушить, помешивая, еще примерно 8–10 минут, чтобы все ингредиенты перемешались и впитали в себя друг друга.

Подавать, украсив листиками свежей петрушки.

Фаршированный цукини

«Я умер камнем и вновь воскрес растением. Я умер растением и воскрес животным. Я умер животным и родился человеком. Почему же я должен бояться смерти? Я сделаю еще шаг и воскресну ангелом. Снова умру и стану тем, о чем не может помыслить разум.

Я стану им»

Нежный цукини, начиненный рубленым фаршем, под аппетитной сырной корочкой.

Ингредиенты:

лук – 1 шт.
оливковое масло – 20 мл
говяжий фарш – 500 г
тмин – 5 г
соль – 5 г
перец чили – 1 шт.
петрушка – 10 г
помидор – 3 шт.
вода – 100 мл
орегано и базилик – 5 г
молотый красный перец – 5 г
цукини – 2 шт.
йогурт – 4 ст. л.
молотый черный перец – 5 г
сыр – 150 г
мята – 10 г

Способ приготовления:

Фасоль варить на медленном огне в течение 2 часов, слить воду и отставить в сторону. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить на сухой сковороде на среднем огне несколько минут, затем влить подсолнечное масло.

Перец нарезать дольками, добавить к луку, обжаривать на сильном огне 2–3 минуты.

Суджук порезать кружочками средней толщины, добавить в сковороду, добавить томатную пасту и фасоль. Влить горячую

воду или бульон, посолить, добавить веточки чабреца, тушить на среднем огне.

Помидоры разрезать на дольки и еще пополам, крупными кусками, добавить в сковороду вместе с сушеными помидорами, сумаком и мелко нарезанной петрушкой. Тушить, помешивая, еще примерно 8–10 минут, чтобы все ингредиенты перемешались и впитали в себя друг друга.

Подавать, украсив листиками свежей петрушки.

Цыпленок с чабрецом

– Папа, почему женщины всегда плачут?
– Почему ты так решил?
– Видел. Плачут и плачут…
– Из-за нас плачут. Мы, мужчины, порой огорчаем их

Нежное куриное мясо в сочетании с терпкостью чабреца и остротой перца – блюдо, которое поразит яркостью вкуса, насытит и согреет.

Ингредиенты:

куриное филе – 500 г
черный молотый перец – 10 г
острый перец – 2 шт.
тмин – 5 г
соль – 5 г
чабрец – 1 ч. л.
подсолнечное масло – 20 мл
луковица – 1 шт.
чеснок – 5 долек
натуральный йогурт – 100 г
перечная паста – 1 ст. л.
томатная паста – 1 ст. л.
оливковое масло – 10 мл

Способ приготовления:

Куриное филе нарезать на ломтики поперек волокон. Мелко нарезать острые перцы, перетереть в ступке вместе с черным перцем, тмином и солью. Посыпать курицу получившейся смесью и чабрецом, полить маслом, перемешать.

Лук и чеснок мелко нарезать. В дуршлаг постелить марлю, на нее выложить лук и чеснок и через этот мешочек отжать в йогурт получившийся сок. Добавить перечную и томатную пасты, перемешать.

Влить соус в курицу и снова перемешать, чтобы каждый кусочек оказался в соусе. Оставить мариноваться на 15–20 минут.

Разогреть сковороду с оливковым маслом, выложить курицу и жарить на сильном огне по 4 минуты с обеих сторон. Подавать,

украсив веточками чабреца.

Мухлама

«Если любовь делает человека слепым, то приходится расплачиваться»

Мухлама – это часть традиционного турецкого завтрака. Насыщенный сырный соус с кукурузной мукой – блюдо простое, но питательное и вкусное. Едят мухламу обязательно горячей, наматывая ее на вилку или макая в нее хлеб.

Ингредиенты:

Кукурузная мука – 3 ст. л.
Твердый сыр – 300 г
Сливочное масло – 200 г
Вода – 3 стакана

Способ приготовления:

Сливочное масло нарезать брусочками и растопить в сотейнике на медленном огне. Добавить кукурузную муку, постоянно помешивая, чтобы не образовывалось комочков.

В другом ковшике вскипятить воду и тонкой струйкой влить ее в получившуюся смесь. Всё размешать, чтобы смесь была однородной.

Сыр мелко порезать и добавить в кукурузную смесь. Мешать до полного растворения сыра. Мухлама должна получиться вязкой и тягучей, с консистенцией расплавленного сыра.

Подавать с кусочком хлеба, украсив свежей зеленью.

Омлет со шпинатом

«Когда приходит время, молодой лев убивает старого льва. Это закон мира. Таким образом власть создает порядок»

Еще одна вариация блюда на завтрак из яиц, которые так любят в турецкой кухне. На этот раз – с тягучим сыром и обжаренным шпинатом.

Ингредиенты:

шпинат – 40 г
сыр – 50 г
куриные яйца – 5 шт.
молоко – 70 мл
соль – 5 г
луковица – 1 шт.

Способ приготовления:

Сыр мелко нарезать. Яйца разбить в миску, добавить молоко, взбить венчиком или вилкой, добавить сыр, посолить.

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в сковороде на нагретом масле.

Добавить листья шпината, поджарить еще пару минут. Затем влить омлет и снять с огня.

Разогреть духовку до 170 градусов. Запекать омлет в духовке в течение 25 минут.

Яичница-глазунья с луком

«Люди, которых связывает политика, из-за нее и расстаются»

Особенность этой яичницы – в остроте перца и обжаренном луке, которые украшают привычный вкус глазуньи.

Ингредиенты:

лук – 2 шт.
подсолнечное масло – 10 мл
вода – 100 мл
черный молотый перец – 5 г
тмин – 5 г
сахар – 2 г
соль – 5 г
сливочное масло – 10 г
куриное яйцо – 2 шт.
красный перец – 5 г

Способ приготовления:

Нарезать лук тонкими полукольцами. Разогреть сковороду с маслом, выложить лук, обжаривать несколько минут на сильном огне до золотистого цвета, добавить воду и убавить огонь до среднего.

В ступке перетереть тмин и черный перец, насыпать лук, добавить сахар и соль. Положить кусочек сливочного масла, все перемешать.

Разбить в сковороду яйца, посыпать сверху красным перцем, жарить 5–7 минут, чтобы белок схватился, а желток оставался жидким.

Подавать, украсив веточками свежего розмарина.

Кебаб-плов

«Я только ради тебя из моря вышла. Это все твое: губы, глаза и сердце»

В этом блюде соединились два популярных кушанья турецкой кухни: плов и кебаб из баранины. Вместе получается простое, но сытное, наполненное ароматами специй блюдо.

Ингредиенты:

лук белый – 1 шт.
сливочное масло – 200 г
рис – 200 г
вода – 200 г
соль – 10 г в рис + 10 г в яйцо
барбарис – 10 шт.
мякоть баранины – 200 г
черный молотый перец – 20 г
оливковое масло – 10 г
куриное яйцо – 1 шт.

Способ приготовления:

Сливочное масло переложить в сотейник и растопить на среднем огне.

Высыпать рис в сотейник к растопленному маслу, как следует перемешать, влить воду. Посолить, добавить барбарис, закрыть крышкой и оставить тушиться до готовности.

У баранины удалить жилы, нарубить в фарш. Лук мелко нарезать. Смешать баранину с луком, посыпать черным перцем, перемешать.

В сковороде разогреть оливковое масло, выложить фарш на сковородку, разровнять по дну.

Яйцо разбить в миску, посолить, взбить венчиком или вилкой и залить фарш. Жарить в течение 5 минут на сковороде, затем снять с огня и поставить мясо запекаться в духовку при 170 градусах на 15–20 минут до готовности.

Готовый рис выложить на тарелку, рядом положить нарезанный кебаб. Украсить свежей зеленью.

Баклажан веером

> «Если однажды тебя постигнет беда, то не говори Всевышнему: «Беда моя велика». Скажи своей беде: «Всевышний мой велик»

Это не только очень вкусное, но еще и красивое блюдо, потому что баклажаны, нарезанные и нафаршированные таким способом, раскрываются и кажутся яркими веерами.

Ингредиенты:

баклажан – 1 шт.
помидор – 1 шт.
петрушка – 50 г
чеснок – 3 зубчика
соль – 5 г + 5 г
сыр – 50 г
оливковое масло – 20 мл
острый перец – 10 г

Способ приготовления:

Баклажан, не очищая от кожуры, вымыть и обсушить, сделать на нем острым ножом продольные разрезы, чтобы получились лепестки одинаковой толщины 6–8 мм, не доходя до плодоножки 2–3 см. Помидор нарезать тонкими кольцами.

Петрушку мелко нарезать, зубчики чеснока раздавить плоской стороной ножа и тоже мелко нарезать вместе с петрушкой. Посолить.

Сыр нарезать тонкими ломтиками. Баклажан выложить на противень, натереть солью и оливковым маслом, раскрывая каждый лепесток. Каждый лепесток проложить кружком помидора, на помидор положить по паре ломтиков сыра, пересыпать петрушкой с чесноком. Должно получиться похоже на раскрытый веер.

Запекать в духовке при 180 градусах 25 минут.

Острый перец очистить от семян и мелко нарезать. Готовый баклажан вынуть из духовки, переложить на тарелку и посыпать перцем.

Турецкий пилав с орзо

«Власть словно ревнивая возлюбленная: она не терпит соперниц»

Пилав в турецкой кухне не всегда равнозначен плову. Это может быть и гарнир из риса или, как в данном рецепте, не только из риса, но и с добавлением пасты – такое необычное, но вкусное сочетание.

Ингредиенты:

рис – 200 г
лук – 1 шт.
чеснок – 1 шт.
подсолнечное масло – 30 мл
паста орзо – 100 г
вода – 2 стакана
сливочное масло – 100 г
лимон – 1 шт.
перец чили – 2 шт.

Способ приготовления:

Рис как следует промыть. Лук и чеснок нашинковать, обжарить на сильном огне на разогретом подсолнечном масле до золотистого цвета, выловить из масла и отложить в сторону: они нам больше не понадобятся.

Пасту орзо обжарить в масле из-под лука и чеснока в течение 2–3 минут. Добавить рис, перемешать, влить воду. Положить сливочное масло, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до полного испарения воды.

Выдавить сок из одного лимона в плов, перемешать, выложить на тарелку.

Перцы чили обжарить на сухой сковороде, подать к плову в качестве гарнира.

Смесь перцев

> «Да, истинно верующего не свернешь с дороги никакой силой, куда бы он ни шел, на каком бы языке ни говорил и какую бы религию ни исповедовал. В сердце он будет хранить свою истину: с ней будет жить – с ней и умрет»

Очень острое, пряное блюдо из смеси разнообразных перцев. Его вкус раскрывается на языке ярко и согревающе, а прохладный соус отлично дополняет остроту блюда.

Ингредиенты:

острый перец – 2 шт.
болгарский перец – 200 г
оливковое масло – 20 мл
натуральный йогурт – 200 г
чеснок – 1 шт.
свежая мята – 50 г
соль – 5 г

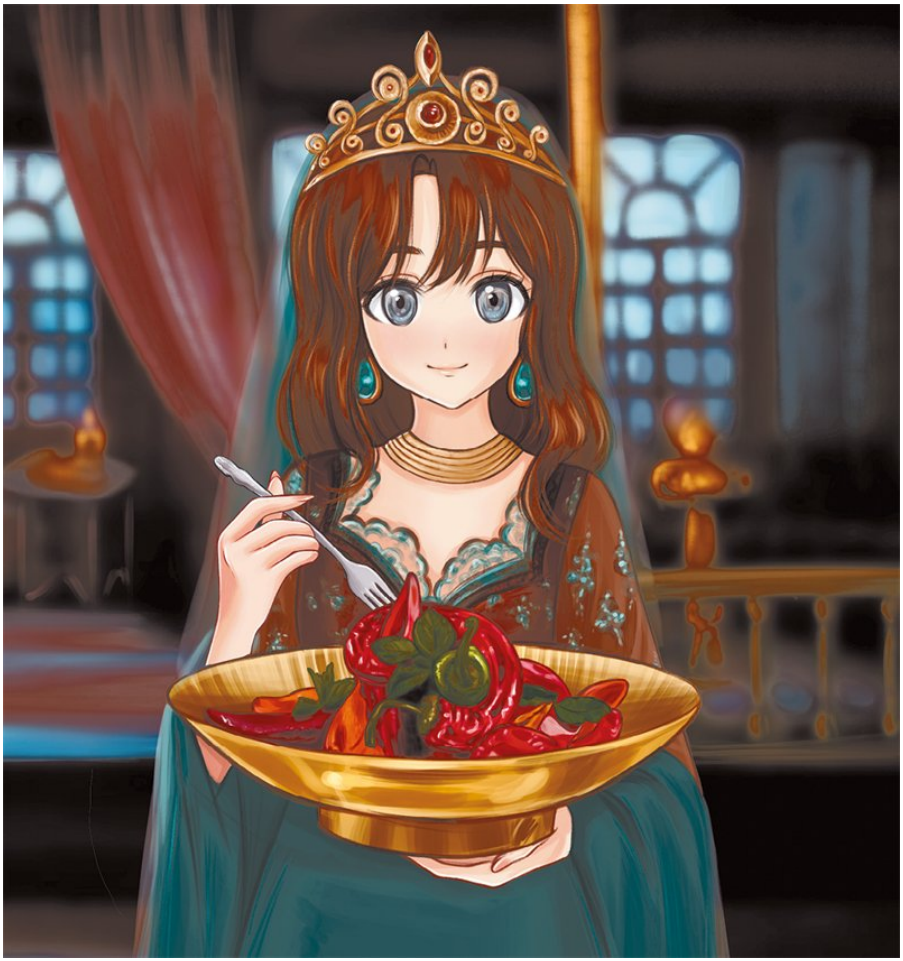
Способ приготовления:

Острые перцы вымыть, обсушить, разрезать пополам и удалить семена. Выложить на сухую сковороду и поставить на сильный огонь. Полить оливковым маслом и жарить несколько минут до мягкости и румяности, выложить на тарелку.

То же самое повторить с болгарским перцем: разрезать на дольки, удалить семена, жарить до готовности на масле от острого перца. Выложить к перцам чили.

В миске смешать йогурт, мелко нарезанные чеснок и листики мяты, всё тщательно перемешать. Оставить соус на 30 минут.

Перцы посолить, перемешать, выложить на тарелку, подавать с соусом, украсив листиками свежей мяты.



Кебаб из баранины

«Настоящее горе – это потерять глаза матери. Они мое зеркало, моя совесть»

Классика турецкой кухни. Сочное мясо баранины, запеченные овощи, пропитанные ароматами трав и сочностью друг друга.

Ингредиенты:

свежий тмин – 10 г
красный лук – 1 шт.
чеснок – 2 дольки
помидор – 2 шт.
картофель – 2 шт.
болгарский перец – 200 г
морковь – 2 шт.
мякоть баранины – 500 г
подсолнечное масло – 20 мл для баранины + 20 мл для овощей
лавровый лист – 6 шт.
томатная паста – 1 ст. л.
соль – 5 г
чабрец – 10 г
зеленый горошек – 100 г
петрушка – 50 г

Способ приготовления:

Лук и чеснок нарезать. У помидоров удалить плодоножку, снизу ножом по кожице сделать надрезы крест-накрест.

В сотейнике вскипятить воду, положить в кипяток помидоры на несколько минут, вынуть шумовкой и очистить от кожуры. Мелко порубить.

Картофель и перец нарезать крупными кусками, морковь – кружками.

Баранину нарезать крупными кусками, обжарить на разогретой сковороде в подсолнечном масле на сильном огне. Добавить лук, чеснок, влить еще масло и добавить нарезанные овощи. Жарить, помешивая; добавить лавровый лист, томатную пасту, веточки тмина, чабрец; посолить. Добавить зеленый

горошек. Жарить 10 минут, помешивая.

Выложить кебаб на одну сторону пергамента, второй – накрыть и поставить запекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 35–40 минут.

Готовое блюдо выложить на тарелку, посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Тефтели со шпинатом

«С тобой как в раю,
Тебе себя дарю
И бесконечно люблю.
Лишь приди, ублажи, я жду
Сердца моего госпожу»

Блюдо без добавления мяса, но питательное и очень вкусное благодаря сочности шпината и яркому вкусу сыров.

Ингредиенты:

свежий шпинат – 1 кг
луковица – 1 шт.
оливковое масло – 10 мл
сливочное масло – 50 г
панировочные сухари – 5 ст. л.
зеленый лук – 2 пучка
сыр чеддер – 150 г
соль – 5 г
мускатный орех – 2 г
куриное яйцо – 1 шт.
сыр фета – 200 г
грецкие орехи – 100 г

Способ приготовления:

Шпинат вымыть, обсушить, разобрать на листья. Лук нарезать, обжарить на разогретой сковороде в оливковом масле до золотистого цвета. Добавить в сковороду сливочное масло, перемешать. Добавить листья шпината, жарить 5–7 минут до мягкости шпината.

Сухари измельчить в крошку (или взять готовые панировочные сухари) и добавить к шпинату. Перемешать.

Зеленый лук и чеддер мелко нарезать, добавить к шпинату и сухарям. Добавить соль и мускатный орех. Разбить в миску яйцо, перемешать. Добавить измельченные грецкие орехи.

Сыр фета нарезать кубиками.

Сформировать тефтели, в центре сделать небольшое

углубление, куда положить кубик феты. Выложить тефтели в форму для запекания и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 20–30 минут. Выпекать до готовности.

Подавать, украсив зеленым луком и грецкими орехами.

Тушеная баранина с алычой

«Храброго отца слезы не портят»

В этом блюде вкус мяса, дополненный специями, оттеняется кислым и сочным вкусом алычи. Необычное, но очень интересное сочетание.

Ингредиенты:

баранина – 500 г
подсолнечное масло – 30 мл
белый лук – 1 шт.
чеснок – 1 шт.
зеленый лук – 2 пучка
соль – 5 г
петрушка – 50 г
тимьян – 5 г
вода – 2 стакана
зеленый перец чили – 1 шт.
черный молотый перец – 10 г
рис – 50 г
алыча – 500 г

Способ приготовления:

Нарезать баранину средними кусками, обжарить на разогретом подсолнечном масле до румяной корочки.

Репчатый лук нарезать полукольцами, чеснок и зеленый лук порубить, добавить в сковороду с бараниной. Посолить, продолжать обжаривать, помешивая.

Мелко нарезать петрушку, добавить к баранине вместе с тимьяном. Залить 1 стаканом воды.

Перец чили разрезать пополам, очистить от семян, мелко нарезать, всыпать к баранине. Поперчить. Добавить еще 1 стакан воды, чтобы вода покрывала мясо.

Всыпать в сковороду рис и алычу целиком. Накрыть крышкой, убавить огонь до среднего и тушить до готовности мяса и риса (примерно 30 минут).

Подавать, украсив свежими плодами алычи и зеленью.

Жареные баклажаны

«Любовь словно падающая звезда. На миг зазевался – и упустил ее»

Баклажан – овощ, особенно почитаемый турецкими поварами. Маслянистый, питательный, он хорош и в жареном, и в запеченном, и в фаршированном виде.

Ингредиенты:

баклажаны – 5 шт.
оливковое масло – 20 мл для баклажанов + 20 мл для овощей
соль – 5 г для баклажанов + 5 г для овощей
вода – 50 мл
помидор – 4 шт.
белый лук – 2 шт.
чеснок – 5 долек
зеленый перец чили – 1 шт.
свежая петрушка – 50 г
сахар – 5 г
мускатный орех – 2 г
лимон – 1 шт.

Способ приготовления:

Баклажаны очистить от кожуры частями (снять полоску – оставить полоску кожуры – снова снять), чтобы они получились полосатыми. Зеленые хвостики на концах оставить. Сделать глубокие продольные надрезы по всей длине баклажанов, натереть их солью.

На сковороде разогреть оливковое масло, выложить баклажаны, поджарить на сильном огне до румяности, потом убавить огонь до среднего и накрыть крышкой; тушить 10–15 минут. Потом снять с огня и выложить на тарелку.

В сотейник налить воду, вскипятить. На помидорах сделать разрезы крест-накрест, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты, вынуть, полить холодной водой, снять кожицу. Удалить семенную часть и нарезать на дольки. Лук нарезать тонкими полукольцами.

В сковороде разогреть масло, на сильном огне поджарить лук

до золотистого цвета. Добавить нарезанный тонкими дольками чеснок, перемешать, посолить, добавить сахар и мускатный орех.

Перец чили разрезать пополам, удалить семена, нарезать тонкими полукольцами. Петрушку мелко нарезать.

Добавить в сковороду помидоры, перец и петрушку, выжать сок одного лимона. Тушить в течение 10 минут, помешивая.

Баклажаны начинить готовыми овощами. Украсить свежей зеленью и ломтиками лимона.

Баклажаны в панировке

> «Моя Хюррем! О, моя улыбающаяся! О, мечта моя! Истина моя! Клянусь своим сердцем, в котором никого нет, кроме моей любимой, что не буду любить то, что не любишь ты»

Тонкие ломтики баклажана, обжаренные в хрустящей панировке, станут как отличной закуской, так и основным блюдом.

Ингредиенты:

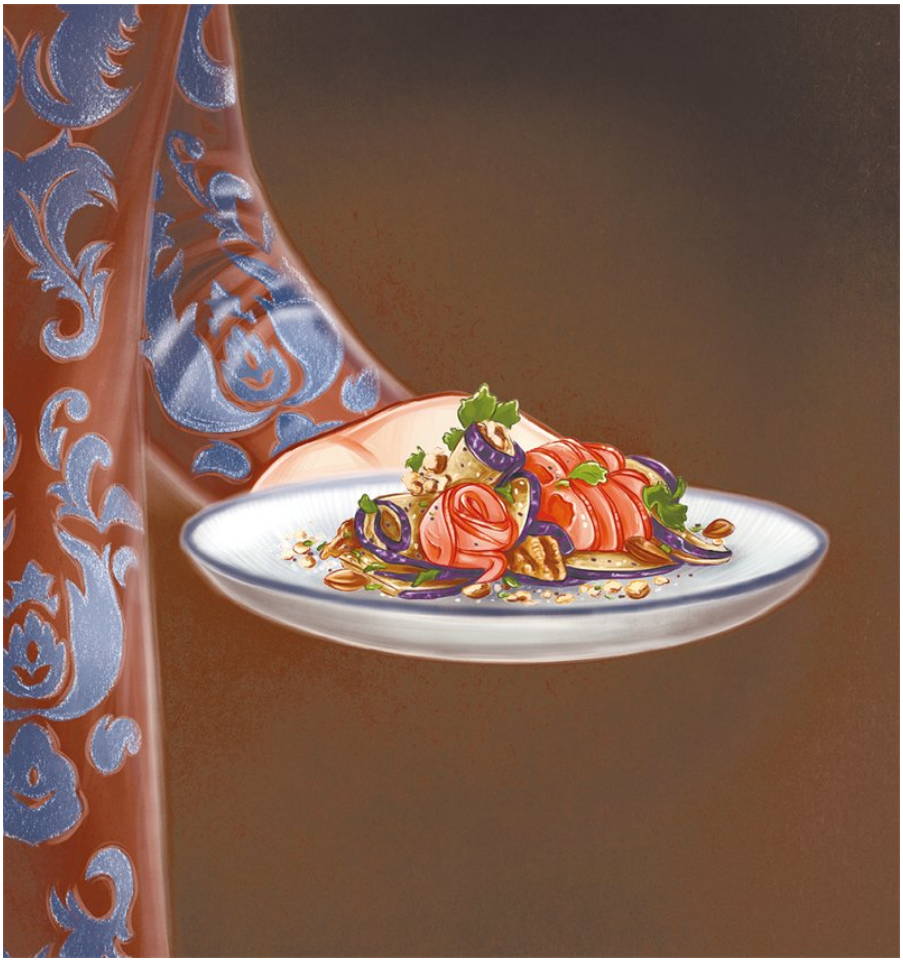
кукурузная мука – 150 г
соль – 5 г в муку + 5 г для баклажанов
баклажан – 1 шт.
подсолнечное масло – 30 мл
чеснок – 1шт.
свежая петрушка – 50 г

Способ приготовления:

Смешать кукурузную муку с солью. Баклажаны, не очищая от кожуры, нарезать ломтиками вдоль, посолить с двух сторон.

Обвалять баклажаны в муке с двух сторон. На сковороде разогреть масло и выложить баклажаны. Обжаривать на сильном огне до золотистой корочки с каждой стороны.

Чеснок измельчить, листья петрушки отделить от стеблей и мелко нарезать, смешать чеснок и петрушку. Переложить готовые баклажаны. Подавать, украсив ломтиками свежего помидора и зеленью.



Рыбные котлеты с орехами

> «Если душа моя врагам принадлежит, пусть восстанет против желаний их, потому как душа моя согласна исполнять только твои желания»

Эти рыбные котлеты получаются очень сочными, а их текстура кажется необычной из-за добавления кедровых орешков.

Ингредиенты:

сухой хлеб – 3 ломтика
молоко – 2 стакана
филе белой рыбы – 700 г
белый лук – 1 шт.
чеснок – 1 шт.
свежая петрушка – 50 г
кедровые орехи – 100 г
подсолнечное масло – 20 мл
лавровый лист – 6 шт.
лимон – 1 шт.
куриное яйцо – 1 шт.
тмин – 5 г
соль – 5 г
дижонская горчица – 1 ст. л.
сливочное масло – 20 г

Способ приготовления:

Размягчить сухой хлеб в молоке. Рыбу ножом измельчить в рубленый фарш. Лук, чеснок и петрушку без стеблей мелко нарезать.

На сухой сковороде в течение пары минут обжарить орехи. На другой сковороде разогреть масло, обжарить лук, чеснок и петрушку до золотистого цвета. Добавить лавровый лист.

С лимона снять цедру, смешать с рыбным фаршем. Хлеб отжать от лишнего молока, добавить к фаршу. Всыпать поджаренные орехи и добавить обжаренные лук, чеснок и петрушку, добавить яйцо, горчицу, тмин и соль. Всё тщательно перемешать.

На сковороде растопить сливочное масло. Смазать руки

оливковым маслом, чтобы котлеты легче лепились, и сформировать котлеты. Обжарить на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки. Накрыть крышкой и оставить на несколько минут, чтобы котлеты дошли.

Подавать, украсив ломтиками лимона, нарезанным красным луком и зеленью.

Кёфта в лаваше

«Невозможно утаить от сердца то, что видят глаза»

Кёфта (kūfta) – это мясные тефтельки, очень популярные в Турции. Получаются нежными и сочными, а в сочетании со свежими овощами, завернутые в золотистый хрустящий лаваш, они могут стать отличной вариацией шавермы.

Ингредиенты:

говяжий фарш – 100 г
соль – 5 г
оливковое масло – 20 мл
тмин – 5 г
помидор – 1 шт.
салат латук – 50 г
белый лук – 1 шт.
сыр сулугуни – 200 г
лаваш – 1 шт.

Способ приготовления:

Фарш посолить и влажными руками сформировать кёфты – небольшие котлетки.

В сковороде на сильном огне разогреть оливковое масло, выложить котлеты, посыпать тмином и жарить до румяной корочки с обеих сторон.

Помидор нарезать кружочками, салат отделить от стеблей, лук нарезать тонкими полукольцами.

Сыр сулугуни нарезать ломтиками, выложить сверху на котлеты.

На край лаваша выложить овощи, сверху положить готовые котлеты с сыром. Свернуть ролл, нарезать так, чтобы в каждом кусочке была кёфта.

Выложить роллы на сковороду из-под котлет и поджарить по минуте с каждой стороны до золотистого цвета лаваша. Подавать, украсив листьями салата и помидорами.

Сарма с вишнями

«Я никому не расскажу о своем горе,
Не поделюсь своей печалью.
Спрячу муки глубоко в сердце,
Откроюсь только морю»

Сарма в переводе с турецкого – «что-то закрученное, завернутое». Обычно заворачивают мясную начинку, рис, дополняя их специями. А мы приведем рецепт «Vişneli Yaprak Sarma» – сармы, в которой рис пропитывается вишневым соком и заворачивается в виноградные листья. Получается очень интересно, сочно и необычно.

Ингредиенты:

рис – 400 г
соль – 5 г
вишневый сок – 150 г
сахар – 5 г
виноградные листья – 50 г
белый лук – 4 шт.
оливковое масло – 20 мл
вода – 150 мл (для риса с луком)
кедровый орех – 2 ст. л.
свежая петрушка – 50 г
свежая мята – 50 г
изюм – 3 ст. л.
черный молотый перец – 10 г
корица – 10 г
тмин – 5 г
вишня – 100 г

Способ приготовления:

Рис всыпать в сотейник, залить вишневым соком, довести до кипения, убавить огонь до среднего, добавить сахар и варить до испарения жидкости.

Виноградные листья опустить в подсоленную кипящую воду, подержать несколько минут и вытащить на тарелку.

Лук мелко нарезать. В сковороде разогреть оливковое масло, выложить лук и обжаривать до золотистого цвета. Добавить к луку готовый вишневый рис, влить воду и тушить примерно 10 минут. Выложить на тарелку.

На сухой сковороде в течение пары минут на сильном огне обжарить орехи. Мяту и петрушку мелко нарезать, посыпать рис. Добавить изюм и орехи, посыпать специями. Всё тщательно перемешать.

У виноградных листьев удалить стебли. На каждый лист выложить по столовой ложке начинки, плотно свернуть ролл. Переложить роллы в сотейник, сверху на сарму выложить вишню. Залить водой так, чтобы она покрывала сарму; прижать тарелкой меньшего диаметра и поставить сверху гнет (например, стакан с водой).

Тушить на медленном огне в течение 20–30 минут.

Выпечка

«В райских садах роза влюблена в соловья, а соловей – в розу»

Сытная выпечка – это то, что достойно отдельного раздела в этой книге.

Традиционные открытые пироги-пиде, турецкие рулеты с начинками, лепешка, которую всегда подают к сытным мясным блюдам…

Конечно, на кухне султанского дворца использовались печи с открытым огнем, но в условиях современной кухни подойдет и духовка.

В конце концов, на вкус конечного блюда это не повлияет и всё так же позволит почувствовать себя в реалиях «Великолепного века».

Турецкая лепешка

> «Я не восставал против султана Сулеймана. И не восстану. Это невозможно, потому что ни один властелин в мире не справится с мощью султана Сулеймана Хана и даже не сравнится с ним»

Турецкая лепешка, или Gözleme, – это традиционное турецкое блюдо. Ее подают ко всему и как самостоятельную замену хлебу, и как лаваш, в который можно завернуть начинку из мяса или овощей.

Ингредиенты:

куриное яйцо – 2 шт. + 1 желток
вода – 100 г + 10 г
дрожжи – 50 г
сахар – 20 г
мука – 200 г
оливковое масло – 50 г
кориандр – 10 г
тмин – 10 г

Способ приготовления:

Яйца разбить в миску, добавить 100 г воды, 50 г дрожжей и 20 г сахара. Перемешать до однородности.

200 г муки просеять на доску горкой, в центре которой сделать углубление, куда вылить яичную смесь. Руками вымесить тесто. Добавить 50 г оливкового масла, снова вымесить.

Рабочую поверхность присыпать мукой, выложить тесто, сформировать толстую колбаску. Нарезать ее кусками примерно на 6 частей. Каждую часть раскатать руками в круглую лепешку. Выложить перед собой две лепешки, остальные отложить, пальцами сделать углубления по всей поверхности лепешек.

Желток отделить, смешать с 10 г воды, перемешать, вылить сверху на обе лепешки, распределить по поверхности. Посыпать сверху кориандром и тмином.

Выложить на противень и поставить в разогретую до 220 градусов духовку. Выпекать 20 минут до золотистого цвета. Повторить то же самое с остальными лепешками.

Турецкий берёк

«В этом кольце моя душа, и любому, кроме меня, оно принесет несчастье»

Берёк – это несладкий пирог с разнообразными начинками. Его рецепт – национальное достояние и гордость турецкой кухни, и рецептов берёка не счесть. Мы же предлагаем вариант сигары-берёка – хрустящих пирожков в виде тонких трубочек с начинкой из сыра и зелени.

Ингредиенты:

слоеное тесто – 250 г
укроп – 20 г
фета – 200 г
оливковое масло – 10 г
йогурт – 20 г
куриные яйца – 2 шт.
перец черный молотый – 20 г

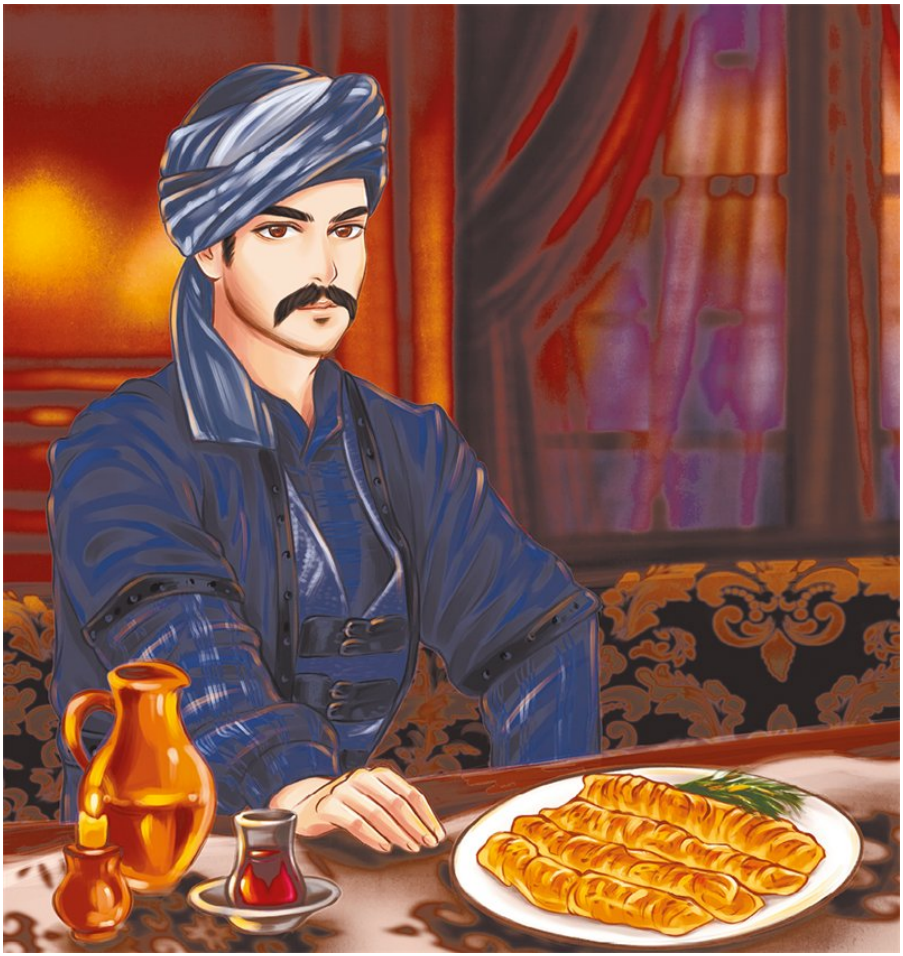
Способ приготовления:

Листы слоеного теста выложить на присыпанную мукой поверхность и раскатать. Укроп мелко нарезать. Фету размять в тарелке и добавить к укропу, перемешать.

Два пласта теста выложить рядом, разрезать каждый пласт по диагонали на два треугольника. Смазать тесто оливковым маслом и выложить сверху фету с зеленью. Каждый треугольник свернуть трубочкой от основания к вершине. Повторить с оставшимися пластами теста и выложить получившиеся трубочки на противень.

В отдельной емкости смешать йогурт и яйца, добавить перец, перемешать. Обильно полить получившимся соусом трубочки с начинкой на противне.

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать примерно 30–40 минут до золотистой корочки.



Турецкие роллы

«В тот вечер я прошла по дороге, что усеяна золотом. Я поверила, что можно попасть в рай, оставаясь на земле»

Еще один вариант небольших сытных пирожков с сочной, пропитанной ароматами овощей и бастурмы начинкой.

Ингредиенты:

тесто фило – 300 г
бастурма – 200 г
болгарский перец – 1 шт.
сыр – 150 г
помидор – 1 шт.
петрушка – 30 г
подсолнечное масло – 30 мл для жарки + 30 мл в соус
куриное яйцо – 1 шт.
йогурт – 2 ст. л.

Способ приготовления:

Тесто фило припылить мукой и накрыть полотенцем, чтобы не заветрилось. Бастурму нарезать тонкой соломкой. Болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, нарезать тонкими ломтиками. Сыр мелко нарезать. Помидор нарезать кусочками. У петрушки отрезать стебли, мелко порубить зелень.

Сковороду поставить на сильный огонь, разогреть масло, выложить перец, бастурму, помидор и петрушку, обжарить.

Яйцо разбить в миску, смешать с маслом и йогуртом.

Тесто фило развернуть, каждый пласт нарезать треугольниками, смазать соусом, в центр выложить зажарку. Посыпать сыром и свернуть рулетики от основания треугольников к вершине.

Выложить треугольники на противень и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 25–30 минут, выпекать до золотистой корочки.

Овощное пиде

> «В Хюррем я нисколько не сомневаюсь. И ты не сомневайся, ведь эти сомнения несут лишь ненависть и гнев. Не позволяй этим чувствам овладеть собой, иначе даже близкий друг станет тебе врагом»

Пиде – это вариант турецкой пиццы, лепешка в виде лодочки, куда укладываются разнообразные начинки. Вариант вегетарианского пиде с овощами и сыром бри станет отличным поводом познакомиться с этой чудесной выпечкой.

Ингредиенты:

мука – 450 г
куриное яйцо – 2 шт. в тесто + 2 шт. для начинки
вода – 200 мл
свежие дрожжи – 50 г
сливочное масло – 100 г
болгарский перец – 200 г
оливки – 200 г
сыр бри – 200 г
зелень (петрушка, укроп, зеленый лук по вкусу) – 50 г

Способ приготовления:

Муку просеять в миску и сделать небольшое углубление в центре, куда разбить яйца. Добавить дрожжи, тонкой струйкой влить воду и замесить тесто, накрыть его полотенцем и отставить на час.

После этого тесто достать, обвалять в муке, раскатать в тонкую лепешку, припылив мукой.

Сливочное масло растопить и вылить сверху на тесто, как следует смазав всю его поверхность.

Болгарский перец разрезать вдоль, очистить от семян, нарезать соломкой. Оливки нарезать.

Выложить на пиде сначала перец, потом сверху оливки. Сыр бри наломать руками на кусочки, посыпать сверху.

Сформировать у лепешки бортики, завернув тесто по краям. Переложить пиде на противень и поставить запекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 15 минут.

В миску разбить 2 яйца, смешать с мелко нарезанной зеленью. Вылить сверху на пиде и снова отправить в духовку еще на 10–15 минут.

Пиде из телятины

«В детстве жизнь представляешь веселой игрой, а потом понимаешь, что игры бывают и жестокими. Это очень печально»

В этом варианте пиде начинкой стала ароматная нежная телятина с овощами. Пропитанная соком мяса и перца, эта лепешка станет удовольствием от первого кусочка до последнего.

Ингредиенты:

куриное яйцо – 2 шт. + 2 шт. для смазывания
теплая вода – 100 г
свежие дрожжи – 50 г
сахар – 20 г
мука – 200 г
оливковое масло – 50 г
филе телятины – 200 г
белый лук – 1 шт.
болгарский перец разных цветов – 3 шт.
помидор – 0,5 шт.
перец чили – 50 г
петрушка – 20 г
соль – 10 г
смесь пряных трав – 20 г

Способ приготовления:

В миску разбить яйца, добавить теплую воду. Всыпать дрожжи и сахар, перемешать. Муку просеять на стол или в миску горкой, в центре сделать небольшое углубление и влить туда яично-дрожжевую смесь. Добавить масло и замесить тесто. Переложить в миску и отставить на час.

Телятину измельчить в рубленый фарш. Лук мелко нарезать. От каждого перца отрезать по паре боковых частей, мелко нарезать (разные цвета перцев для яркости блюда, можно взять и один перец одного цвета целиком). Мелко нарезать половину помидора, смешать с перцами и луком, добавить к фаршу.

Острый перец мелко порубить, насыпать в фарш. Зелень петрушки отделить от стеблей, мелко нарезать, добавить к

фаршу, посолить, добавить специи, все перемешать.

Подошедшее тесто припылить мукой, раскатать в колбаску, нарезать на 5–6 кусков. Каждый кусок раскатать в тонкую лепешку. В центр каждой лепешки, отступая примерно 2–3 см от краев, выложить начинку. Края теста загнуть, положив сверху на начинку, концы защипнуть – должна получиться «лодочка». Лепешки смазать желтком, выложить на противень, поставить в разогретую до 180 градусов духовку выпекаться в течение 25–30 минут.

Пиде с креветками и сыром

> «Что значит «вернуться»? Куда человек возвращается? Где то место, куда он возвращается? И можно ли вернуться назад, возможно ли это вообще?»

Здесь начинкой для пиде стали креветки и сыр – такая лепешка является олее легкой, чем ее мясной вариант, но очень вкусной и необычной.

Ингредиенты:

куриное яйцо – 2 шт.
теплая вода – 100 г
свежие дрожжи – 50 г
сахар – 20 г
мука – 450 г
свежая петрушка – 50 г
сливочное масло – 100 г
сыр – 200 г
креветки – 200 г

Способ приготовления:

В миску разбить яйца, добавить теплую воду. Всыпать дрожжи и сахар, перемешать. Муку просеять на стол или в миску горкой, в центре сделать небольшое углубление и влить туда яично-дрожжевую смесь. Добавить масло и замесить тесто. Переложить в миску и отставить на час.

Подошедшее тесто достать, отщипнуть кусок нужного размера, припылить мукой и раскатать в тонкую продолговатую лепешку.

В сотейнике растопить сливочное масло, смазать растопленным маслом подготовленную лепешку.

Сыр мелко нарезать, посыпать лепешку. Сверху выложить креветки. Сформировать у лепешки бортики, завернув тесто по краям. Выложить пиде на противень, поставить запекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 25–30 минут.

Горячую лепешку посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Борек с сыром и луком

– В детстве я ходила босиком. Матушка говорила: «Пройдись босиком, и вся тоска и беды уйдут. Земля дарует человеку добро и радость». Мне кажется, она была права.

– Она была права: только земля дает нам настоящий покой. Но вот только где этот покой искать: на земле или под землей?

По легенде, в 1498 году известный турецкий пекарь Махмед-оглы покинул родной Стамбул и поехал в Сербию покорять европейские просторы. Новые веяния национальной восточной кухни пришлись по вкусу сербским мастерам-кулинарам, и они вместе с османским пекарем создали особый рецепт выпечки, поражающий воображение любого гурмана. Так появился рецепт борека

Ингредиенты:

тесто фило – 300 г
мука – 200 г
лук-порей – 1 шт.
сыр фета – 200 г
твердый сыр – 200 г
тмин – 5 г
петрушка – 50 г
куриное яйцо – 1 шт.
молоко – 100 мл
оливковое масло – 10 мл
кунжут – по вкусу

Способ приготовления:

Тесто фило разрезать на пласты и раскатать каждый пласт отдельно, как следует пересыпая мукой, после чего пласт свернуть конвертиком несколько раз и отложить в сторону, накрыв полотенцем.

Лук-порей нарезать тонкими колечками. Сыр фета раскрошить руками, твердый – мелко нарезать. Все ингредиенты смешать, добавить тмин и мелко нарезанную петрушку.

Взбить яйцо с молоком и оливковым маслом.

Выложить на стол первый пласт теста, смазать яичной смесью, сверху распределить часть начинки. Накрыть вторым пластом (ничего страшного, если тесто в процессе будет немного рваться: эти разрывы закроются другими пластами), так же смазать и снова посыпать начинкой. Повторять так до последнего пласта теста: его тоже смазать, высыпать остатки начинки и завернуть всё в плотный рулет от длинного края, как следует подворачивая все пласты и не давая высыпаться начинке. Нарезать рулет на средние кусочки. Перевернуть срезом вверх и посыпать кунжутом.

Переложить бореки на противень и запекать в разогретой до 180 градусов духовке 25–30 минут.

Десерты

> «Моя Хюррем… Если в море происшествий меня накроет волна, хвала Аллаху, твой причал любви будет моим убежищем»

Пожалуй, именно турецкие десерты и сладости окончательно покорили Хюррем Султан, которая могла есть сладкие фрукты, рахат-лукум и печенье целыми днями.

И неудивительно: вместе с Хюррем турецкие сладости покорили кухни многих народов мира и до сих пор остаются одними из самых известных и любимых многими.

Тулумба

> «Воспоминания для меня словно молитва, совершаемая втайне. Я будто очищаю свою душу от грехов, возвращаюсь к невинности, обхожу Каабу…»

Tulumba – это сладкие, золотистые и хрустящие пирожные-печенья, приготовленные во фритюре и смоченные в ароматном сиропе.

Ингредиенты:

вода теплая – 200 г и 100 г
мука – 200 г
сливочное масло – 50 г
куриное яйцо – 2 шт.
оливковое масло – 50 г
сахар – 20 г
лимон – 1 шт.

Способ приготовления:

Сливочное масло нарезать кубиками, переложить в сотейник и поставить топиться на медленном огне. Теплую воду добавить к маслу, продолжать подогревать до полного растворения масла. Снять с огня, добавить в сотейник муку, размешать до растворения комочков – должно получиться плотное тесто. Разбить в тесто два куриных яйца, снова размешать.

В глубокой сковороде нагреть оливковое масло. Пока масло нагревается, в сотейник налить 100 г воды, добавить сахар. Разрезать лимон пополам и выдавить в сковороду сок; выжатые половинки лимона тоже добавить в сироп, довести до кипения, проварить несколько минут до загустения и снять с огня, чтобы дать остыть.

Тесто переложить в кондитерский мешок и выдавить в разогретое масло, в форме палочек и шариков. Жарить до золотистого цвета несколькими порциями; готовые шумовкой перекладывать на тарелку, избавляясь от лишнего масла.

Когда всё тесто обжарено, перекладываем тулумбу в холодный сироп на 2–3 минуты, чтобы она пропиталась, и снова перекладываем на тарелку, посыпав сахарной пудрой. Подавать

холодным.

Джезерье

«Если бы моря стали чернилами, а деревья превратились бы в перья,
То выразили бы они все горе от этой разлуки,
То молили бы Аллаха: «О Всевышний, соедини эту рабыню с ее повелителем»

Cezerye – это карамелизированная морковная паста с орехами. Помимо пользы, эта удивительная турецкая сладость является еще и афродизиаком, так что наверняка пользовалась популярностью в гареме Султана. Но им с Хюррем никакие сладости были не нужны, чтобы разжечь друг в друге огонь желания: с этим справлялась любовь.

Ингредиенты:

морковь – 4 шт.
вода – 210 г
фисташки – 15 г
фундук – 20 г
кешью – 15 г
миндаль – 15 г
грецкие орехи – 15 г
лимонная цедра – 10 г (один лимон)
тростниковый сахар – 150 г
мука – 200 г

Способ приготовления:

Морковь почистить, натереть на мелкой терке, переложить в кастрюлю и залить 100 граммами воды. Поставить на огонь и накрыть сверху перевернутой сковородой, изредка открывая, помешивая и закрывая снова.

Орехи смешать, раздавить скалкой или плоской стороной ножа, потом еще порубить, чтобы получилась крупная крошка.

С одного лимона снять кожуру, мелко нарезать, чтобы получилась цедра.

Тростниковый сахар добавить к моркови, как следует перемешать, тушить до кипения. Добавить орехи, перемешать.

В сотейнике смешать 100 г воды и муку, размешивать до

растворения комочков. Залить мучной смесью тушеную морковь, продолжать тушить, помешивая, еще пару минут, затем снять с огня.

В большую тарелку налить 10 г воды, распределить по стенкам, излишки воды слить. Переложить морковную массу в тарелку, разровнять, оставить на 3–4 часа до застывания. Посыпать сверху кокосовой стружкой или сахарной пудрой, разрезать на кусочки.

Пахлава медовая

«Можно ли вернуться в прошлое или судьба указывает лишь то, что впереди?»

Пожалуй, самая распространенная турецкая сладость. В поваренной книге музея османских султанов во дворце Топкапы сохранилась запись времен султана Мехмеда II, согласно которой первая «паклава» была приготовлена во дворце в августе 1453 года. Уверяют, что султану настолько понравилось изобретение повара, что он повелел увековечить его рецепт. С тех пор пахлаву готовят на каждом празднике.

Ингредиенты:

пшеничная мука – 500 г
сливочное масло – 250 г
вода – 300 г
уксус – 1 ст. л.
сахар – 350 г
ваниль в палочках – 2 шт.
корица в палочках – 2 шт.
анис – 4 шт.
цедра апельсина – 1 ст. л.
фисташки – 15 г
грецкие орехи – 15 г
кешью – 15 г

Способ приготовления:

250 г муки просеять на доску, сверху выложить нарезанное крупными ломтиками 250 г сливочного масла. Ножом измельчить масло, рубящими движениями смешивая его с мукой, пока не получится крупная песочная крошка. Высыпать ее в глубокую миску.

200 г воды смешать с 1 столовой ложкой уксуса, вылить в тесто, перемешать руками. Сверху просеять еще 250 г муки, вымесить тесто и переложить его на тарелку.

В 100 г воды добавить 350 г сахара, размешать, на медленном огне довести до кипения и полного растворения сахара. Отдельно в сотейнике растопить 200 г нарезанного кубиками сливочного масла, постоянно помешивая.

В кипящий сахарный сироп влить еще 100 г воды, помешивая.

Ваниль разрезать вдоль, извлечь семена, добавить стручки в сахарный сироп. Добавить корицу, анис, снять кожуру с одного апельсина и, измельчив ее в цедру, добавить в сироп.

Орехи порубить в мелкую крошку, смешать с мукой.

Тесто, которое мы готовили вначале, раскатать, сформировать колбаску, нарезать крупными кусками. Обвалять куски в муке и раскатать сначала в небольшие лепешки, затем каждую раскатать еще тоньше.

Тонкие лепешки положить одна на другую, раскатать скалкой, снова отделить их друг от друга и еще раз раскатать; затем уложить, сворачивая пополам и пересыпая мукой. Еще раз пройтись скалкой по всей стопке.

Противень присыпать мукой, уложить первую раскатанную лепешку, смазать растопленным сливочным маслом. Сверху уложить второй пласт теста, смазать маслом и присыпать 50 г ореховой смеси. Повторить до последнего пласта, который смазывать сверху маслом не нужно. Уложить, разровнять и разрезать на порционные кусочки: сначала – полоски вдоль, потом – чуть наискосок, чтобы получились ромбики.

Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут до образования золотистой корочки. Смазать 200 г растопленного сливочного масла и снова убрать в духовку на 10 минут.

Мед добавить в остывший сироп, как следует размешать, шумовкой выловить специи.

Готовую пахлаву вынуть из духовки, залить пряным медовым сиропом. Выложить на блюдо и подавать, украсив орехами.

Рахат-лукум ореховый

> «Братство – это значит смотреть в самую глубь братских глаз старшего брата и видеть в них любовь. Это значит чувствовать теплоту его сердца и биение наших сердец в унисон. Для этого необязательно быть рожденными одной матерью»

В этом рецепте лукума основной составляющей являются орехи. В меру сладкий, тягучий, он станет отличным дополнением к чашечке кофе или чая.

Ингредиенты:

вода – 2 стакана + 100 г
сахар – 5 стаканов
крахмал – 0,5 стакана
фисташки – 15 г
грецкие орехи – 15 г

Способ приготовления:

Воду налить в кастрюлю, добавить сахар, нагревать на медленном огне, постоянно помешивая до полного растворения сахара и кипения.

Крахмал смешать со 100 граммами воды, размешать до однородности. Влить крахмальную смесь в сахарный сироп, постоянно помешивая, и варить в течение часа на медленном огне.

Орехи измельчить в крупную крошку, пересыпать в сотейник. Туда же постепенно добавлять загустевшую основу рахат-лукума, перемешивая с ореховой массой.

Дать массе остыть, затем убрать на ночь в холодильник. После затвердевания достать, нарезать порционными кубиками, посыпать кокосовой стружкой или сахарной пудрой, украсить орехами.

Рахат-лукум цитрусовый

«Мы обречены прожить то, что предначертано нам судьбой»

Это необычный рецепт рахат-лукума, потому что, помимо сиропа и наполнения, в нем присутствует рис. И тем не менее этот десерт очень вкусный.

Ингредиенты:

вода – 2 стакана + 100 г
сахар – 5 стаканов
крахмал – 0,5 стакана
апельсин – 1 шт.
вареный рис – 200 г

Способ приготовления:

Воду налить в кастрюлю, добавить сахар, нагревать на медленном огне, постоянно помешивая до полного растворения сахара и кипения.

Крахмал смешать со 100 граммами воды, размешать до однородности. Влить крахмальную смесь в сахарный сироп, постоянно помешивая, и варить в течение часа на медленном огне.

С апельсина снять цедру, мелко нарезать. Мякоть апельсина нарезать дольками, снимая белые перегородки.

Добавить цедру, апельсин и рис в сотейник, туда же постепенно добавлять загустевшую основу рахат-лукума, перемешивая с цитрусово-рисовой массой.

Дать массе остыть, затем убрать на ночь в холодильник. После затвердевания достать, нарезать порционными кубиками, посыпать кокосовой стружкой или сахарной пудрой, украсить дольками апельсина.

Печенье по-турецки

«Даже в схватку со львом вступая смертную,
Я влюблен безнадежно до кончины своей
Во Вселенную!»

Обычное песочное печенье способно заиграть новыми красками благодаря добавлению мяты и ванили.

Ингредиенты:

сливочное масло – 145 г
мука – 200 г
ванильная палочка – 1 шт.
сушеная мята – 1 ч. л.
сахарная пудра – 100 г

Способ приготовления:

Мягкое, комнатной температуры масло переложить в глубокую миску. Добавить половину муки, смешать, добавить ваниль и сушеную мяту. Всыпать сахарную пудру, еще раз как следует перемешать, просеять оставшуюся муку и замесить рассыпчатое тесто.

Раскатать тесто, сформировав толстую колбаску, вилкой прочертить по ней полосы вдоль, слегка надавливая. Нарезать небольшими кусочками и выложить на противень.

Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке в течение 10–12 минут.

Пряные груши

– Если я твой рай на земле, то кто же ты для меня, Хюррем?

– Мне это известно, и я – твой рай. Но иногда я и ад твой…

Запеченные сладкие груши за счет пряного сиропа приобретают совершенно новый, насыщенный и яркий вкус. Неудивительно, что Хюррем не может от них оторваться!

Ингредиенты:

груши – 4 шт.
апельсин – 1 шт.
вода – 2,5–3 стакана
сахар – 200 г
лавровый лист – 6 шт.
куркума – 2 ч. л.
гвоздика – 3 щепотки
ваниль – 1 палочка
корица – 1 палочка
мед – 7 ст. л.
лесные орехи – 100 г

Способ приготовления:

Груши очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить семена. Апельсин разрезать пополам и снять с него цедру.

В ковшике вскипятить воду, опустить в нее цедру, всыпать сахар, добавить лавровый лист, куркуму, гвоздику, ваниль, корицу. Добавить мед. Выдавить сок из апельсина.

Опустить груши в сироп и варить на среднем огне примерно 30–40 минут.

В сковороду насыпать орехи, слегка обжарить на сильном огне, затем измельчить.

Готовые груши выложить на тарелку, полить сиропом, украсить палочкой корицы, ореховой крошкой, листиками свежей мяты.

Турецкий молочный пудинг с клубникой

«У каждого человека внутри живет дикий зверь. Он говорит, когда нам надо бежать, а когда – атаковать»

Нежная сливочная основа и сочная спелая клубника – десерт, который готов растопить сердце любой турецкой красавицы.

Ингредиенты:

яйца куриные – 2 желтка
молоко – 3 стакана
сахар – 4 ст. л.
ваниль – 1 стручок
крахмал – 1 ст. л.
рисовая мука – 2 ст. л.
клубника – 20 ягод

Способ приготовления:

Отделить желтки от белков, добавить половину молока к желткам, взбить венчиком до пышной пены. В сотейник налить воды не до края, сверху на водяную баню поставить миску с желтками и молоком. Добавить сахар, постоянно помешивая, затем ваниль.

Крахмал смешать с рисовой мукой, влить оставшееся молоко, размешать до однородной смеси без комочков. Влить получившуюся смесь к яичной на водяной бане, продолжать активно помешивать.

Клубнику нарезать небольшими кусочками. Добавить в миску к содержимому на водяной бане, перемешать.

Когда смесь загустеет, снять с огня. По желанию добавить еще нарезанной клубники, перемешать и подавать, украсив свежими ягодами и листиками мяты.

Ашуре

«Побежденный боец боем не насытится»

Āshūrā в переводе означает «десятый». В турецкой традиции это блюдо готовится в основном 10-го числа мухаррама, или Ашура, а также после 10-го числа мухаррама в исламском лунном календаре. Также по-турецки Ash (Aş) означает «смешанная каша». Слово происходит от персидского слова «ашур», означающего «смешивание».

Ашуре еще называют Ноевым пудингом. По легенде, когда Ноев ковчег остановился на горе Арарат, семья Ноя решила отпраздновать это событие особым блюдом. Поскольку их запасы были почти исчерпаны, было приготовлено вместе всё, что осталось: в основном зерно, сухофрукты и т. п. В турецких семьях в память об этом событии готовят ашуре и разносят бедным, а также соседям, друзьям и родственникам.

Ингредиенты:

молоко – 400 мл
пшеница – 200 г
рис – 50 г
нут – 50 г
лесной орех – 100 г
фасоль – 50 г
вода – 500 мл
сушеный инжир – 15 шт.
курага – 8 шт.
финики – 7 шт.
грецкие орехи – 100 г
корица – 1 палочка
ваниль – 1 палочка
соль – 5 г
яблоко – 1 шт.
мак – 1 ч. л.

Способ приготовления:

Отварить отдельно нут с лесным орехом, рис, пшеницу и фасоль.

Инжир, курагу, очищенные от косточек финики нарезать. Грецкие орехи измельчить и обжарить на раскаленной сковороде.

Смешать все ингредиенты в одной кастрюле: крупы и обжаренные орехи. Влить молоко, всыпать сухофрукты, добавить ваниль и корицу, посолить, оставить томиться на медленном огне.

Яблоко очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками, добавить в ашуре. Всыпать мак, всё как следует перемешать.

Подавать, посыпав кунжутом, колотыми орехами и украсив сухофруктами.

Плов с курагой, изюмом и орехами

> «Самое тяжкое наказание для твоего врага – получить прощение. И он окажется перед лицом своей совести»

Турки так любят плов, что готовят его и на десерт. Сладкий плов с сухофруктами и цукатами – отличный вариант сытного дополнения к чаю!

Ингредиенты:

рис – 200 г
курага – 100 г
изюм – 100 г
грецкие орехи – 100 г
сливочное масло – 50 г
цукаты – 100 г
сахар – 2 ч. л.
ваниль в палочках – 1 шт.
шафран – 10 г
корица – 10 г

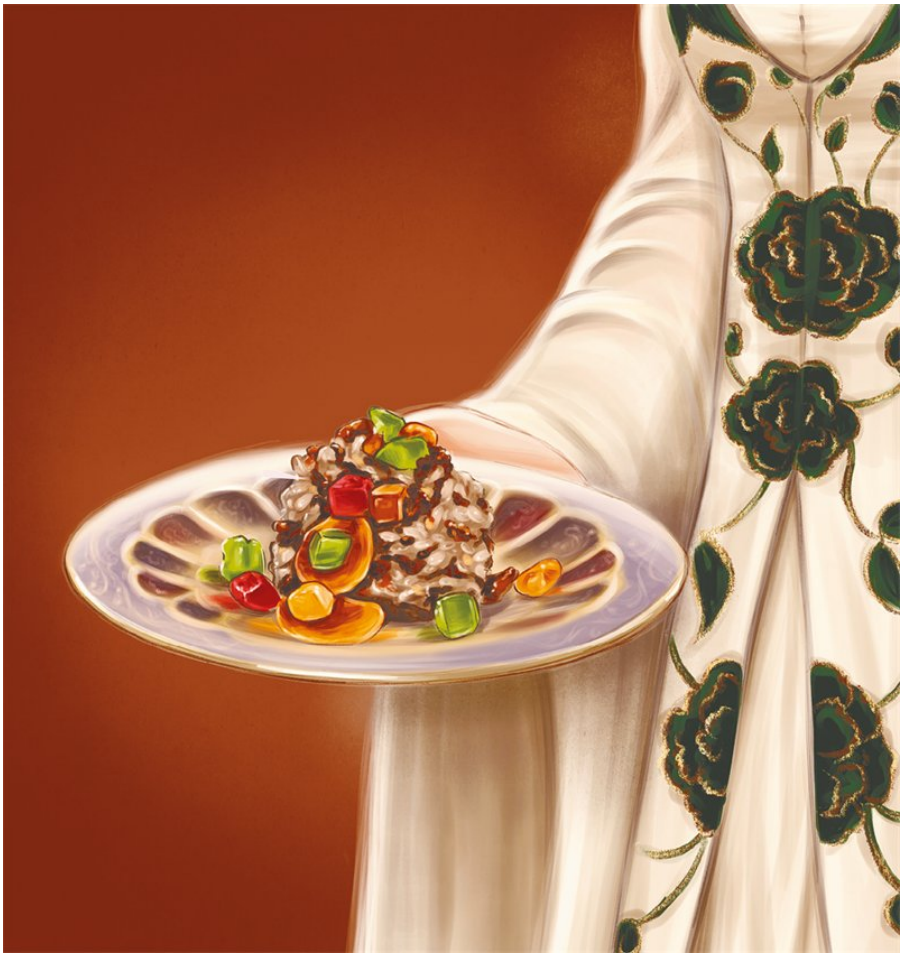
Способ приготовления:

Курагу и изюм выложить в кастрюлю, залить кипятком, оставить на несколько минут.

Разогреть сковороду, выложить грецкие орехи, добавить сливочное масло, обжарить на сильном огне. Добавить курагу и изюм, перемешать, обжарить еще несколько минут.

Рис отварить отдельно, промыв после варки, чтобы он получился рассыпчатым.

Добавить в сковороду цукаты, сахар, перемешать, затем добавить ваниль, шафран и корицу. Затем соединить с готовым рисом, перемешать, протушить 5–10 минут и выкладывать на тарелку, украсив цукатами.



Напитки

«Жизнь моя, ты как зеленые колосья пшеницы, прелесть моя, ты как вино – мой райский напиток, имя мое,

Весна моя, красота моя, торжество мое, моя любимая картина, мой поток радости…»

Ни одна кулинарная книга не может обойтись без рецептов напитков, как и ни один прием пищи во дворце султана не может обойтись без звона изящных бокалов, в которых плещется то вино, то щербет, то травяной настой.

Деликатесы турецкой кухни было необходимо запивать правильными напитками, которые подавались в кувшинах тончайшего стекла, увитых узорами из драгоценных металлов и украшенных самоцветами. А для охлаждения напитков слуги привозили с гор лед и даже снег.

Кофе по-турецки

> «Какие чувства может пробудить сын в отце? Умеренность, отвагу, ученость, честность? Однако для этого голос сына должен проникнуть сквозь глухую стену власти. Если же не будешь ты услышан, не нарушай завет справедливости».

Изначально такой кофе варился турками у костра, причем температура регулировалась путем пододвигания джезвы к костру или отодвигания от костра по горячему песку. Классическая рецептура кофе по-турецки предполагает, что, для того чтобы правильно сварить напиток, потребуется очень мелко, почти в пыль, перемолоть кофейное зерно.

Ингредиенты:

молотый кофе – 2 ст. л.
сушеный инжир – 1,5 шт.
корица – 5 г
сахар – 2 ст. л.
вода – 100 мл

Способ приготовления:

Инжир нарезать, выложить в сковороду и поставить в разогретую до 100 градусов духовку подсушиться на несколько минут.

Достать из духовки, перемолоть в кофемолке, смешать с кофе, пересыпать в турку.

Добавить корицу и сахар, поставить на средний огонь. Влить холодную воду и следить, пока кофе не начнет подниматься, затем вовремя снять турку с огня. Подождать несколько минут и снова поставить кофе на огонь до повторного появления пенки.

Снова снять с огня, разлить по чашкам.

Яблочный чай

> «Не позволяйте омрачить сердце горестным мыслям и боли, ибо лишь сердце может нас удержать на ногах. Это наше главное оружие, которое защищает вас и тех, кого вы любите, от любого горя и проклятий»

Такой ароматный напиток является настоящим кладезем витаминов. В холодное время года им можно согреться, насытиться энергией яблок и специй.

Ингредиенты:

вода – 400 мл
корень имбиря – 5 г
сушеные яблоки – 70 г
апельсиновая цедра – 5 г
лимонная цедра – 5 г
корица – 1 палочка
черный перец горошком – 10 г
гвоздика – 3 шт.
свежая мята – 5 г

Способ приготовления:

Вскипятить воду. Нарезать колечками свежий имбирь, добавить в воду, всыпать туда же сушеные яблоки и уменьшить огонь до среднеслабого.

С апельсина и лимона снять цедру, добавить в чай. Добавить корицу, перец, гвоздику. Варить в течение 5 минут.

Готовый напиток процедить и оставить настаиваться.

В чашки добавить мяту и разлить чай. По желанию можно добавить мед или сахар.

Заготовки

> «В душе каждого человека соседствуют тьма и свет. Внутри каждого из нас живут ангел и демон, существуют ад и рай. И победит тот, кого ты выберешь, а проиграет тот, от кого отвернешься»

Чтобы сохранить свежесть овощей и насытить их остротой и яркостью маринада, турки тоже готовят разнообразные соленья, а некоторые овощи сушат.

Это позволяет сохранить пользу овощей, в течение целого года добавлять их в еду и использовать в качестве острых закусок.

Маринованная свекла

> «Не отворачивай своего лица от людей из высокомерия и не шествуй по земле кичливо. Воистину, Аллах не любит всяких гордецов и бахвалов»

Эта закуска, или туршу, как принято ее называть, очень распространена в Турции. Особенностью турецкого маринада является использование корицы и нута.

Ингредиенты:

свекла – 1 кг
лавровый лист – 6 шт.
гвоздика – 10 шт.
нут – 8 шт.
черный перец горошком – 10 шт.
корица – 1 палочка
чеснок – 3 дольки
вода – 1 л
уксус – 100 мл
сахар – 2 ст. л.

Способ приготовления:

Отварить свеклу в мундире до готовности.

Лавровый лист положить в банку объемом 0,5 л, добавить гвоздику, турецкий горох, черный перец, палочку корицы, чеснок.

Вскипятить воду, добавить уксус и сахар, размешать до растворения.

Сваренную свеклу очистить от кожуры и нарезать произвольными дольками. Выложить в банку, залить маринадом, закрыть крышкой и оставить на 12 часов при комнатной температуре.

Маринованная алыча

«Когда в уши льет отраву женщина, то будь ты хоть самим падишахом, отравишься»

Маринованная алыча в Турции – своеобразная вариация на тему оливок. Попробуйте, может быть, именно этот вариант понравится вам даже больше, тем более что маринад можно на ваше усмотрение сделать как менее, так и более острым и пряным.

Ингредиенты:

алыча – 350 г
соль – 5 г
сахар – 2 ст. л.
уксус – 100 мл
вода – 500 мл
лавровый лист – 2 шт.
розмарин – 20 г
тмин – 10 г
зелень сельдерея – 20 г
семена кориандра – 10 г
чеснок – 5 долек
свежая мята – 10 г
гвоздика – 10 г
лимон – 1 шт.

Способ приготовления:

В сотейник всыпать соль и сахар, влить уксус, добавить воду и поставить на сильный огонь до кипения.

На дно банки выложить лавровый лист, розмарин, тмин, листики сельдерея, кориандр, чеснок, листики мяты, гвоздику.

Сверху выложить алычу до середины банки.

Лимон нарезать тонкими кружочками вместе с кожурой, уложить на алычу. Снова положить алычу до края банки.

Залить маринадом, закрыть крышкой. Перевернуть вверх дном до остывания.

Сушеные баклажаны

> «Человек – существо древнее. И раз уж он человек, царь природы, то нет у него таких дел, которые были бы постыдными»

Очень простой рецепт, который не требует никакого дополнительного оборудования. Именно так сушили овощи раньше, именно такие связки украшали кухню султана. Так же можно сушить самые разнообразные овощи: и помидоры, и перец.

Ингредиенты:

баклажаны – 1 кг

Способ приготовления:

Лучше всего брать спелые баклажаны, без повреждений и признаков гниения. Желательно выбирать плоды с тонкой кожицей, непереспелые.

Баклажаны вымыть, обсушить, разрезать поперек и удалить сердцевину. Ножом сделать сквозное отверстие.

Взять толстую нить для нанизывания или джутовую веревку, нанизать баклажаны на расстоянии 5 см друг от друга, перевязывая верхние части за хвостики.

Повесить сушиться на свежем воздухе до полной сухости и уменьшения в объеме (5–7 дней).

«У тебя всегда был хороший аппетит, и ты всегда смотрел на мою еду. Но ничего, наконец-то ты вернулся. Пусть вся рыба Парги будет твоей!»

Надеемся, что эта книга помогла вам окунуться в атмосферу по-настоящему Великолепного века – века самых опасных дворцовых интриг, самых красивых женщин, самой яркой любви.

Турецкая кухня и сама как любовь: острая, наполненная самыми разнообразными ароматами и вкусами, которые сливаются в одно наслаждение. Горькое сочетается с солью, а кислое оттеняет сладость.

Еда – это искусство, а значит, вечно можно оттачивать свое мастерство, воображая себя одним из поваров на дворцовой кухне. Главное – не заставлять повелителя ждать!